
И 203
822

КНИГА о КОНСЕРВАХЪ

Практическое и теоретическое руководство къ заготовленію овощей и плодовъ въ жестянкахъ и бутылкахъ.

составленное

Маріей Редelинъ,

авторомъ книги „ДОМЪ и ХОЗЯЙСТВО".

Съ 13-ю рисунками.

Цѣна 50 коп., съ перес. 60 коп.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе А. Ф. МАРКСА.

Изданіе А. Ф. МАРКСА, въ С.-Петербургѣ.

ДОМЪ И ХОЗЯЙСТВО.

Руководство къ раціональному веденію домашняго хозяйства въ городѣ и въ деревнѣ.

Сочиненіе Маріи Ределинъ.

Со 161 иллюстраціей.

Въ 2 томахъ, всего болѣе 900 страницъ, въ 8-ю долю листа.

„Домъ и Хозяйство“ представляетъ настоящую энциклопедію домохозяйства, вполнѣ пригодную для руководства хозяевъ и хозяекъ, притомъ написанную въ соотвѣтствіи съ данными современной науки и перомъ, искусившимся въ литературной работѣ.

Первый томъ книги г-жи Ределинъ даетъ прежде всего общія основанія внѣшняго домоустройства, напр., устройства комнатъ (спальни, дѣтской, столовой), кухни, кладовой, ледника и проч., и подробныя, весьма цѣнныя указанія объ уходѣ за садомъ, огородомъ, цвѣтникомъ, комнатными растеніями, домашнею птицею, лошадью, коровою; затѣмъ слѣдуетъ масса важныхъ практическихъ указаній о пріемахъ внутренняго домохозяйства, напр.: о покупкѣ различныхъ съѣстныхъ припасовъ, товаровъ, о сохраненіи припасовъ, о фальсификаціи, о питаніи, о веденіи книгъ и счетной части, объ отопленіи, объ уходѣ за здоровыми и больными, о гигіенѣ, о средствахъ поддержанія порядка и чистоты въ домѣ и проч. Алфавитный указатель 1-го тома заключаетъ въ себѣ болѣе 1800 названій.

Второй томъ представляетъ

ОТЛИЧНУЮ ПОВАРЕНУЮ КНИГУ,

содержащую въ себѣ 1190 кухонныхъ рецептовъ,

причемъ г-жа Ределинъ не упускаетъ изъ виду и требованій такъ называемой „раціональной кухни“. Во второмъ же томѣ книги сообщаются также рецепты постныхъ кушаній и дается цѣлый рядъ указаній относительно заготовки въ прокъ плодовъ и овощей, приготовленія вареній, наливокъ и другихъ напитковъ, изготовленія печеній, конфетъ и проч. Алфавитный указатель 2-го тома содержитъ около 1600 названій.

Цѣна за оба тома брош. 4 р., съ перес. 4 руб. 50 коп., а въ двухъ хорош. коленк. переплетахъ 4 р. 80 коп., съ пересылкою 5 р. 50 к. Цѣна каждаго тома отдѣльно 2 р., съ перес. 2 р. 30 коп.; въ переплетѣ 2 р. 40 к., съ перес. 2 р. 80 коп.

Съ требованіями просятъ обращаться въ контору изданій А. Ф. МАРКСА. С.-Петербургъ, Малая Морская, домъ № 22.

КНИГА О КОНСЕРВАХЪ.

Практическое и теоретическое руководство къ заготовленію овощей и плодовъ въ жестянкахъ и бутылкахъ,

составленное

Маріей Ределинъ,

авторомъ книги „ДОМЪ и ХОЗЯЙСТВО".

Съ 13-ю рисунками.

Цѣна 50 коп., съ перес. 60 коп.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе А. Ф. МАРКСА.



Тип. А. Ф. МАРКСА, Ср. Подъяч., № 1.

Дозволено цензурою 17 іюля 1897 г. СПБ.

КНИГА ИМЕЕТ:

Печатн. листов	Выпуск	В перепл. един. соедин №№ вып.	Таблиц	Карт	Иллюстр.	Служебн. №№	№№ списка и порядковый	1946 г.
8						13	97 / 187	

Зак. 7. Тир. 100 те.

Оглавленіе.

B. Въ собственномъ соку сваренные плоды (паровые плоды).

C. Пастила (сухой фруктовый мармеладъ).

V. Плоды и овощи въ уксусѣ.

Добавленіе.

VI. Наливки.

VII. Сушеные плоды и овощи.

Предисловіе.

Какъ только лѣто и осень начинаютъ щедро одѣлять плодами, такъ тотчасъ же является у домовитой хозяйки забота, какъ бы заготовить побольше запасовъ впрокъ на безплодное зимнее и весеннее время, и сохранить ихъ отъ порчи.

Забота эта явилась почти одновременно съ людьми и зимой.

Промышленность, неутомимо стремящаяся впередъ, изобрѣтя консервы, дала возможность, съ сравнительно малыми средствами, надѣлять столъ первыми овощами во всю долгую зиму, когда природа не производитъ ничего.

Знаменитый естествоиспытатель Гай-Люссакъ первый напалъ на мысль о сохране-

ніи, а французскій поваръ Аппертъ впервые примѣнилъ это открытіе въ 1804 г.

Сущность Аппертовскаго способа въ новѣйшей формѣ заключается въ томъ, что, наполнивъ жестянки различными съѣстными припасами, тотчасъ тщательно запаиваютъ крышку, и затѣмъ кипятятъ жестянки въ водяной банѣ, чтобы умертвить всѣ гнилостные организмы.

Еще десять лѣтъ тому назадъ, консервы являлись только исключительнымъ достояніемъ богатыхъ людей, но, благодаря возникшей за послѣдніе годы конкуренціи и появившемуся вслѣдствіе этого паденію цѣнъ, они сдѣлались доступны и другимъ классамъ, хотя все еще не въ такомъ размѣрѣ, какъ было бы желательно.

А эта общедоступность можетъ быть достигнута только тогда, когда хозяйка сама начнетъ заготовлять консервы. Что хозяйки мало занимаются заготовкой консервовъ за-

висить, во 1-хъ, оттого, что у нихъ не хватаетъ знанія и особыхъ пріемовъ, имѣющихся у изготовителей консервовъ, а во 2-хъ, что слишкомъ хлопотливо да и дорого для запаиванія небольшого количества жестянокъ призывать жестяника, который, вдобавокъ, часто оказывается несвѣдущимъ и сдѣлаетъ нисколько не лучше, нежели хозяйка, которая, приложивъ немного старанія, можетъ сама изучить это дѣло. Случай, доставившій возможность хозяйкѣ усвоить всѣ эти знанія, пріемы, искусство, отвѣтилъ бы общей потребности.

Настоящая книжечка даетъ читателю возможность ознакомиться, въ подробной и общепонятной формѣ, съ искусствомъ консервированія. Недостаточно только предать гласности большое количество рецептовъ, кромѣ того еще необходимо объяснить и освѣтить даже незначительныя, повидимому, обстоятельства, которыя необходимо принять

во вниманіе. Если хозяйка будетъ строго придерживаться данныхъ указаній, то можетъ быть вполнѣ увѣрена, что получитъ безподобные консервы, вполнѣ предохраненные отъ порчи.

Предавая мою книгу гласности, я въ то же время желаю пріобрѣсти ей много друзей; какъ вѣрному, надежному совѣтчику во всѣхъ вопросахъ, касающихся заготовокъ, ей не трудно будетъ надолго удержать за собой эту дружбу.

Авторъ.

I. Общее понятіе о храненіи консервовъ въ жестянкахъ.

Какъ уже было кратко указано въ предисловіи, извѣстный Аппертъ предложилъ, въ свое время, для сохраненія мяса, овощей и т. п. предварительно ихъ такъ изжарить или сварить, какъ обыкновенно приготовляютъ для стола; приготовленное сложить въ жестянки, герметически запаять послѣднія и затѣмъ нагрѣвать ихъ до кипѣнія, въ продолженіе нѣкотораго времени. Опыты удались и дали такіе блестящіе результаты, при которыхъ всякій родъ продуктовъ дѣлается годнымъ къ употребленію, такъ сказать, на неограниченно долгое время.

Несмотря на то, что этотъ способъ кажется довольно простымъ, приходится обращать вниманіе на много, повидимому, незначительныхъ вещей; является необходимость основательно ознакомиться со всѣмъ этимъ прежде, чѣмъ

приступить къ нашей спеціальной задачѣ. Только тогда могутъ хозяйки сберечь деньги за дорого стоящее ученье, если онѣ терпѣливо и внимательно послѣдуютъ нашимъ подробнымъ указаніямъ.

Какъ уже мы замѣтили раньше, при этомъ способѣ заготовленія необходимы жестянки. Изъ всѣхъ возможныхъ и невозможныхъ формъ, видовъ и размѣровъ, самой лучшей и соотвѣтствующей будетъ цилиндрическая, не особенно большая коробка. При покупкѣ жестянокъ, слѣдуетъ обращаться къ старымъ, надежнымъ фирмамъ. Убѣдительно отсовѣтываю покупать плохія жестянки; онѣ стоятъ, пожалуй, и дешевле, да зато результаты храненія могутъ оказаться сомнительными.

Необходимо точно изслѣдовать запаянное мѣсто и при этомъ обратить вниманіе, сдѣлана ли запайка тщательно и гладко, и употребленное для запаиванія олово почти одинаковаго ли цвѣта съ жестью коробки. Если паяльное олово будетъ матоваго цвѣта, то это означаетъ, что въ немъ содержится излишекъ свинца, а это вредно отзовется, въ отношеніи здоровья, на содержимомъ коробки.

Покупая жестянки, прежде всего необходимо тщательно осмотрѣть у каждой крышку, въ отдѣльности, гладко ли выбита она; въ особенности слѣдуетъ обратить вниманіе, гладко и ровно ли обрѣзаны кругомъ края, заходящіе въ пазы.

Если крышка входитъ въ пазъ хотя и съ небольшимъ усиліемъ, но довольно ловко, и ложится гладко кругомъ, то коробка сдѣлана правильно. Будетъ большой ошибкой, если крышка входитъ слишкомъ легко, потому что въ получающійся, такимъ образомъ, большой промежутокъ между краемъ крышки и коробкой, расплавленное олово протечетъ насквозь и запачкаетъ содержимое.

Совсѣмъ не годится коробка, которая уже крышки.

Ничто не можетъ вывести сильнѣе изъ терпѣнія и отбить охоту къ зимнимъ заготовкамъ, какъ если, послѣ точнаго выполненія всѣхъ предварительныхъ условій, приходится стоять передъ наполненной жестянкой, къ которой не подходитъ крышка. Поэтому еще разъ указываю на точное изслѣдованіе крышекъ у коробокъ, при покупкѣ.

Запаиваніе жестянокъ.

То обстоятельство, что для запаиванія небольшого количества жестянокъ приходится звать жестяника, является существеннымъ поводомъ къ уклоненію хозяекъ отъ приготовленія консервовъ самимъ. Принимая во вниманіе, что именно женщинамъ свойственна особая ловкость при выполненіи различныхъ работъ, какъ это доказываетъ глаженье, всевозможныя вышиванія, плетеніе кружевъ и т. п., слѣдуетъ допустить, что онѣ такъ же легко и основательно научатся запаивать жестянки. Поэтому я хочу попробовать описать весь ходъ работы и всѣ пріемы, необходимые для запаиванія, настолько подробно и понятно, чтобы изученіе этихъ пріемовъ, основанное болѣе на добросовѣстномъ выполненіи, нежели на искусствѣ, не затруднило бы хозяйку и дало ей возможность исполнить его безъ убытка.

Для запаиванія прежде всего необходимы слѣдующіе предметы: паяльникъ, олово для паянія, нашатырь, молотокъ, напильникъ, двѣ сырыя тряпки, маленькая кисточка и вода для запаиванія.

1) Паяльникъ дѣлается изъ мѣди, которая обладаетъ свойствомъ сохранять продолжительное время, безъ дальнѣйшаго нагрѣванія, высокую температуру, необходимую для плавленія олова. Паяльникъ долженъ быть легокъ и удобенъ; накаливать лучше всего въ печкѣ, отапливаемой коксомъ, хотя для той же цѣли годится и раскаленный древесный уголь.

Предъ употребленіемъ конецъ раскаленнаго паяльника надо хорошо, чисто вылудить, что дѣлается слѣдующимъ образомъ: конецъ гладко подпиливаютъ желѣзнымъ напильникомъ, натираютъ нашатыремъ и въ то же время соединяютъ съ оловомъ. Луженіе конца паяльника имѣетъ цѣлью произвести равномѣрное плавленіе и соединеніе между расплавленнымъ оловомъ на паяльникѣ, паяльнымъ оловомъ и мѣстомъ запайки. Соединенію паяльнаго олова съ полудой жестянки способствуетъ еще паяльная вода, которая, служа для запайки жестянокъ, должна состоять изъ раствора канифоли въ спирту.

2) Качество олова, необходимое для запаиванія жестянокъ, легко опредѣлить тѣмъ, что палки должны быть довольно свѣтло-блестя-

щаго цвѣта, и на нихъ видны цвѣтоподобные узоры.

Оловянныя палочки должны быть, по возможности, тонки и узки, отчего получается равномѣрная, тонкая и чистая запайка.

3) Нашатырь, въ кускѣ очень схожій съ обыкновенной содой, служитъ для того, чтобы хорошенько очистить конецъ паяльника и приспособить его къ воспринятію олова.

Нашатырь слѣдуетъ хранить въ сухомъ мѣстѣ, лучше всего завернувъ въ бумагу.

4) Молотокъ долженъ быть, по возможности, маленькимъ, удобнымъ, аккуратнымъ; онъ служитъ для легкаго поколачиванія по краю вставленной въ коробку крышки, чтобы заставить ее войти лучше и равномѣрнѣе.

5) Напильникъ. Желѣзный напильникъ необходимымъ для того, чтобы время отъ времени чисто и гладко подчищать съ обѣихъ сторонъ конецъ паяльника, для освобожденія его отъ насѣвшей грязи, мѣшающей воспринятію олова и, вмѣстѣ съ тѣмъ, приспособить его къ равномѣрному покрытію оловомъ.

6) Двѣ тряпки: маленькая, гладко сложенная, служащая для обтиранія выемки и края

крышки, и большая, которая должна быть слегка сыроватой; она служитъ для обтиранія паяльника всякій разъ, какъ его вынутъ изъ огня. Самое лучшее свернуть эту тряпку комкомъ, положить на столъ и въ такомъ видѣ обтирать объ нее конецъ паяльника, съ обѣихъ сторонъ.

7) Кисточка служитъ для смазыванія тонкимъ слоемъ:

8) Паяльной воды мѣстъ, назначенныхъ для запаиванія, чтобы олово лучше расплавилось съ обѣихъ сторонъ, пристало и плотнѣе соединилось.

Вода для запаиванія состоитъ изъ раствора истолченной въ мельчайшій порошокъ канифоли въ спирту.

Послѣ того, какъ мы ознакомились съ необходимыми предметами, употребляемыми при запаиваніи жестянокъ, въ нижеслѣдующемъ мы дадимъ подробное описаніе процесса запаиванія, въ его послѣдовательномъ порядкѣ.

Коробку, снабженную крышкой, ставятъ на помѣщенный вблизи окна столъ и, усѣвшись на довольно высокій стулъ, берутъ кисточку, обмакиваютъ въ приготовленную для запаива-

нія воду (не давая однако кисточкѣ напитаться слишкомъ сильно) и смазываютъ шовъ между краемъ крышки и коробки. Затѣмъ берутъ въ лѣвую руку палочку олова, а въ правую хорошо вылуженный паяльникъ и, дотронувшись его концомъ до олова, капаютъ, въ четырехъ мѣстахъ накрестъ, по крупной каплѣ, непосредственно на то мѣсто, куда должно быть налито расплавленное олово. Чтобы имѣть потомъ возможность поворачивать коробку на ея днѣ, палочку олова откладываютъ въ сторону и медленно проводятъ паяльникомъ отъ одной капли до другой, вдоль по шву, вслѣдствіе чего олово и распредѣлится равномѣрно.

Послѣ этого, быстрымъ движеніемъ лѣвой руки, подносятъ коробку къ уху, именно такимъ образомъ, чтобы только что запаянная крышка, повернутая къ низу, приходилась какъ можно ближе къ уху. Если при этомъ слышится легкое шипѣніе, то это обозначаетъ, что воздухъ проникаетъ сквозь запайку, которую поэтому необходимо повторить.

Если же все-таки осталось мѣсто, сквозь которое проникаетъ воздухъ, то при варкѣ оно

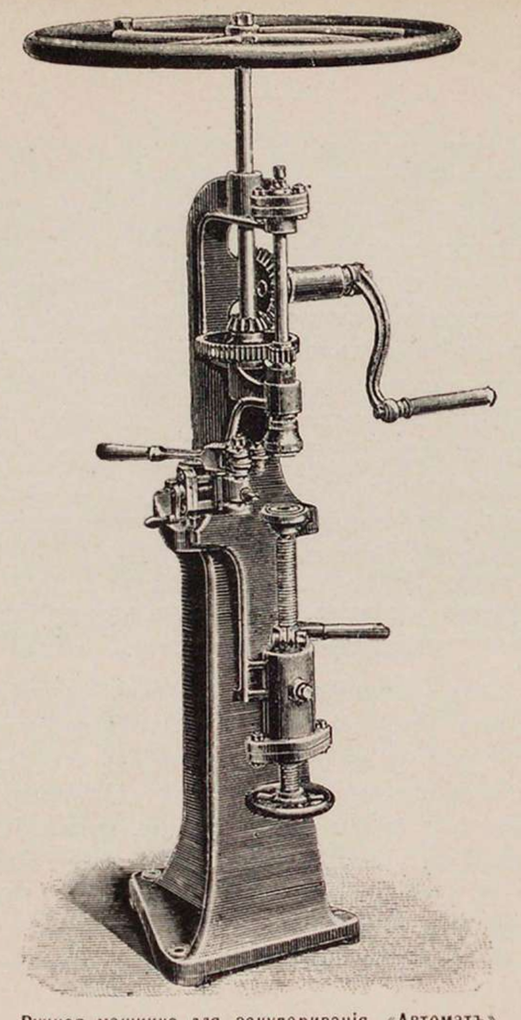
обозначится тѣмъ, что изъ него наверхъ воды поднимутся воздушные пузырьки; тогда слѣдуетъ моментально вынуть коробку изъ кипящей воды и снова запаять ее герметически.

Въ послѣднее время, особенно на фабрикахъ, совершенно оставлено запаиваніе коробокъ, а вмѣсто того ихъ закупориваютъ герметически посредствомъ машиннаго давленія.

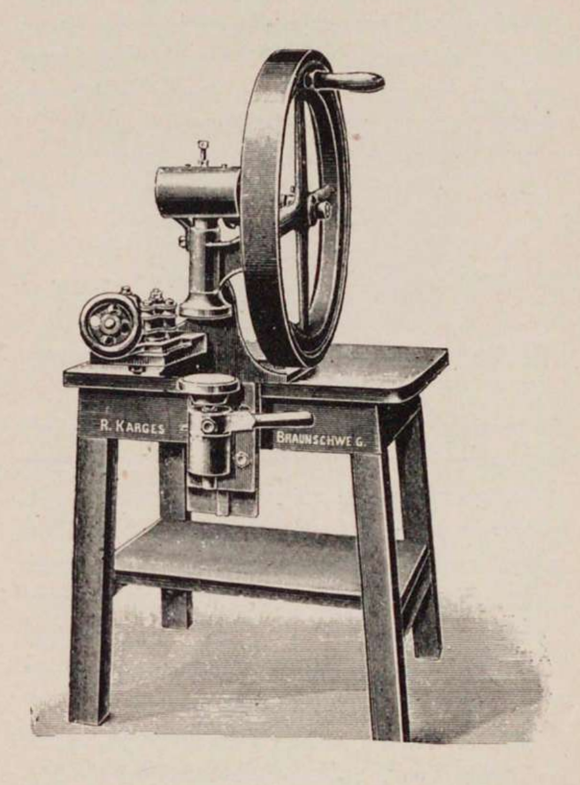
Ниже представлены двѣ маленькія ручныя машинки для закупориванія, приспособленныя спеціально какъ для небольшого производства, такъ и большого хозяйства; онѣ изготовляются фирмой Р. Каргесъ въ Брауншвейгѣ.

Храненіе остатковъ (овощей или плодовъ) изъ откупоренныхъ жестянокъ.

Если наполненная консервами коробка будетъ раскупорена, а содержимое не сразу употребится въ дѣло, то остатокъ слѣдуетъ тотчасъ же переложить изъ жестянки въ каменную или фарфоровою посуду, въ которой онъ можетъ еще сохраняться нѣсколько дней (такъ напр., овощи 2—4 дня, плоды 8—10), если надъ открытой посудой, въ которую онъ переложенъ, сжечь немного сѣры и закрыть



Ручная машинка для закупориванія. «Автоматъ».



Машинка для закупориванія, для небольшого производства, привинчивается къ столу.

плотно закрывающейся крышкой. Если же, несмотря на это, фрукты все-таки начнутъ слегка бродить, то появившійся острый вкусъ можно удалить, медленно нагрѣвъ плоды, приблизительно, до 55—60° Р.

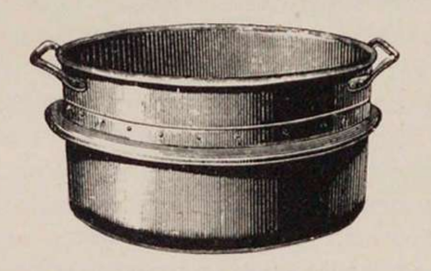
II. Храненіе овощей въ жестянкахъ.

Овощи, предназначенные для консервовъ въ жестянкахъ, слѣдуетъ собирать между 4—6 час. утра, и тотчасъ же начать приготовлять. Нельзя перевозить съ мѣста на мѣсто овощи, назначенные для заготовленія въ жестянкахъ. Тщательно вычиствивъ овощи, приступаютъ:

а) Къ предварительному отвариванію или бланшированію.

Для этой цѣли овощи опускаютъ въ сильно кипящую воду, въ которой имъ даютъ прокипѣть нѣсколько минутъ. Для такого отвари-

ванія предпочтительнѣе имѣть спеціальный котелъ для бланшированія, какой показанъ на рисункѣ. (Подробное объясненіе варки



Котелъ для бланшированія.

послѣдуетъ при каждомъ отдѣльномъ рецептѣ.)

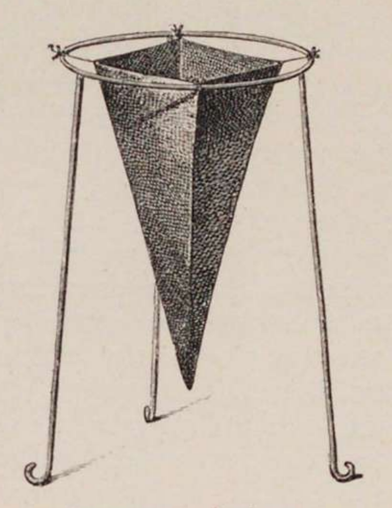
При этомъ необходимо поступать съ величайшею точностью. Особенно осторожно нужно обращаться съ нѣжными овощами; всего одна только лишняя минута варки, противъ назначеннаго времени, и успѣхъ дѣлается сомнительнымъ. Весьма важное условіе, чтобы, вынутые послѣ назначеннаго для варки времени и откинутые на рѣшето, овощи обливать до тѣхъ поръ холодной водой, пока не убѣдишься, что они совершенно остыли; только

тогда ихъ перекладываютъ въ жестянки, которыя необходимо предварительно выварить и тщательно просушить. При накладываніи въ жестянки, слѣдуетъ обратить вниманіе на то, чтобы онѣ были наполнены, не доходя до края на 1 сантиметръ. Если онѣ будутъ наполнены менѣе этого количества, то въ жестянкѣ будетъ закупорено слишкомъ много воздуха, вреднаго для консервовъ; если же, наоборотъ,— болѣе означеннаго количества, то содержимое коробки слишкомъ быстро охладитъ налитое для запаиванія олово, которое поэтому разольется неравномѣрно, и коробка запаяется не плотно, а черезъ это подвергнется порчѣ содержимое. Уже за нѣсколько часовъ приготовляютъ:

b) Воду для заливки.

2 бут. воды кипятятъ съ 1 лот. столовой соли, затѣмъ осторожно процѣживаютъ сквозь фильтровальный мѣшокъ, какой показанъ здѣсь на рисункѣ, послѣ чего переливаютъ въ каменный кувшинъ и накрываютъ. Когда вода остынетъ, приблизительно, до теплоты крови, она готова для наливанія въ жестянки. Послѣ єтого тщательно запаиваютъ крышку и тотчасъ

же ставятъ жестянку въ кипящую воду. Это дѣйствіе называется:



Фильтровальный мѣшокъ.

с) Окончательной варкой.

Коробкамъ даютъ кипѣть въ этой водѣ часъ или болѣе (время, необходимое для окончательной варки, будетъ потомъ указано въ каждомъ отдѣльномъ рецептѣ), смотря по величинѣ и содержанію коробки, пока не будешь

увѣренъ, что жаръ проникъ до самой середины содержимаго. Воду, въ которой варятъ жестянки, солятъ до такой степени, чтобы она получила сильно-соленый вкусъ (приблизительно 4—5 ф. соли на 20—24 бут. воды). Всякая вода, въ которой содержатся растворенныя вещества, можетъ достичь болѣе нежели 100° жара по Ц. Сильно посоленная для этой цѣли вода доведетъ точку кипѣнія до 110° Ц., и жаръ, которому подвергнутся наполненныя консервами жестянки, уничтожитъ тѣ зародыши, которые производятъ разрушеніе органическаго вещества, и сдѣлаетъ разложеніе невозможнымъ. Когда варка совершенно закончена, часто замѣчаютъ, что, по охлажденіи коробокъ, донышки ихъ слегка выгнулись во внутрь, несмотря на то, что онѣ были запаяны совершенно ровно. На это явленіе надо смотрѣть, какъ на благопріятный знакъ удавшагося консервированія и полнѣйшую герметическую закупорку жестянокъ.

Если же, наоборотъ, на жестянкахъ, хранившихся долгое время, покажется все болѣе и болѣе увеличивающаяся выпуклость, то это дурной признакъ; онъ указываетъ на то, что

содержимое жестянки начало разлагаться, что произошло вслѣдствіе слишкомъ кратковременнаго нагрѣванія жестянки, отчего и не были убиты ферменты, производящіе броженіе въ пищевыхъ продуктахъ.

Послѣ того какъ жестянки вынутъ изъ воды, ихъ тотчасъ же кладутъ въ очень холодную воду, которую мѣняютъ до тѣхъ поръ, пока онѣ совершенно не остынутъ; тогда жестянки вытираютъ до суха, очень сильно перетираютъ опилками, пока не заблестятъ, затѣмъ наклеиваютъ ярлычки и сохраняютъ въ сухомъ мѣстѣ.

Воду, назначенную для заливанія плодовъ и овощей, я мѣряю бутылкой. Такъ какъ бутылки не одинаковой величины, а при изготовленіи консервовъ надо придерживаться точной мѣры, то я и взяла такую, какая навѣрное найдется въ хозяйствѣ—именно бутылку изъ-подъ виннаго спирта. Ее надо налить до самаго горлышка. Такая бутылка составляетъ 20-ю часть ведра казенной мѣры. Кто живетъ въ Прибалтійскомъ краѣ, тотъ можетъ мѣрить штофомъ. Въ штофъ входятъ 2 бут. изъ-подъ виннаго спирта.

Цѣльная спаржа въ жестянкахъ.

Очистивъ спаржу самымъ тщательнымъ образомъ, ее обрѣзаютъ на 1$^1/_2$ сант. короче жестянки и, сполоснувъ, опускаютъ въ кипящую воду. Послѣ того, какъ вода снова закипитъ, спаржу оставляютъ въ ней еще на 3 минуты, а очень толстую — на 4. Надо внимательно слѣдить за тѣмъ, чтобы спаржа кипѣла все это время непрерывно. Лучшій способъ узнать, готова ли она, слѣдующій: Стебель спаржи кладутъ на концы указательнаго пальца и мизинца и большимъ пальцемъ нажимаютъ на середину спаржи, насколько это дозволяютъ промежуточные пальцы. Если спаржа не ломаясь оказываетъ легкое сопротивленіе, то она сварена надлежащимъ образомъ, если же она гнется, то, значитъ, она слишкомъ мягка.

Вынувъ спаржу изъ кипящей воды, ее откидываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой до тѣхъ поръ, пока не остынетъ. Послѣ этого спаржу плотно уставляютъ въ жестянки, головками внизъ; между тѣмъ варятъ соленую воду для заливки (на 2 бут. воды берутъ

1 лотъ столовой соли), пропускаютъ сквозь фильтровальный мѣшокъ, выливаютъ въ каменный кувшинъ и накрываютъ. Когда вода остынетъ до теплоты крови, ее можно употребить въ дѣло. Наливаютъ воду такъ, чтобы спаржа была хорошо покрыта, но чтобы вода не доходила до края коробки на $^1/_2$ или $^3/_4$ сант. Все это должно быть сдѣлано очень быстро, не прерываясь. Вода должна уже быть приготовлена ко времени укладки спаржи въ жестянки. Затѣмъ надо быстро закупорить жестянки все равно какимъ способомъ—запаиваніемъ или фальцованіемъ. Послѣ того жестянки кладутъ въ кипящую соленую воду (на 20 бут. воды 4 ф. соли), накрываютъ сосудъ, и оставляютъ въ немъ вариться—большія жестянки—считая съ того момента, когда вода начнетъ кипѣть—48—50 минутъ, маленькія—45 м. Вынувъ, жестянки кладутъ въ холодную воду, подливая время отъ времени свѣжей воды, чтобы спаржа быстрѣе остыла. Потомъ жестянки вытираютъ на-сухо и полируютъ опилками. Для цѣльной спаржи берутъ обыкновенно болѣе высокія коробки. Въ двѣ первыя и двѣ послѣднія недѣли сезона спаржа не годится для консервовъ.

Спаржевый ломъ.

Слишкомъ тонкіе стебли, которые не годятся для цѣльной спаржи, или спаржа, головки которой получили красноватую или зеленоватую окраску, происшедшую отъ долгаго лежанія въ грядахъ, или же сломавшіяся при чисткѣ, идутъ для приготовленія такъ называемаго спаржеваго лома. Спаржу нарѣзаютъ кусками въ 2—3 сант. длиною, и сюда же можно употребить обрѣзки, оставшіеся отъ цѣльной спаржи, если только они не тверды и не горьки. Способъ приготовленія совершенно такой же, какъ и для цѣльной спаржи, съ тою только разницей, что для предварительной варки достаточно $2^1/_2$ минутъ. Для спаржеваго лома не надо брать высокихъ, такъ назыв., спаржевыхъ жестянокъ; его укладываютъ въ обыкновенныя жестянки для овощей и при этомъ часто поколачиваютъ дномъ жестянки о столъ, чтобы заставить куски улечься плотнѣе.

Горохъ.

Покупая горохъ, слѣдуетъ отдавать предпочтеніе гороху въ стручкахъ передъ вылу-

щеннымъ, потому что тогда можно быть болѣе увѣреннымъ въ томъ, что таковой еще мало подвергся разрушающему вліянію, да и при перевозкѣ горохъ въ стручкахъ не такъ легко нагрѣвается отъ лежанія другъ на другѣ и начинаетъ прѣть и прорастать. Не каждый сортъ гороха одинаково годенъ для консервовъ· Предпочтительнѣе брать такъ называемый зеленый горошекъ, т. е. такой, у котораго уже созрѣвшія зерна остаются все-таки зелеными. Послѣ того какъ вылущенный горохъ очищенъ отъ всякой малѣйшей примѣси, какъ-то кусочковъ стручьевъ, горошинъ съ червоточинами и т. п., его сортируютъ, смотря по величинѣ. Это дѣлается такимъ образомъ: берутъ спеціально для этого приготовленныя рѣшета съ отверстіями различной величины (грохотъ); сквозь нихъ просѣиваютъ горохъ и получаютъ такимъ образомъ мелкій, средній и крупный. Само собой разумѣется, что разсортированный такимъ образомъ горохъ нужно варить каждый отдѣльно. Это потому необходимо, что крупный горохъ болѣе дозрѣлъ, а потому и долженъ вариться почти на 1 минуту дольше нежели мелкій.

Мѣдная посуда, въ которой будетъ отвариваться горохъ, должна быть блестяще вычищена пескомъ, чтобы, по возможности, сохранить гороху его зеленый цвѣтъ.

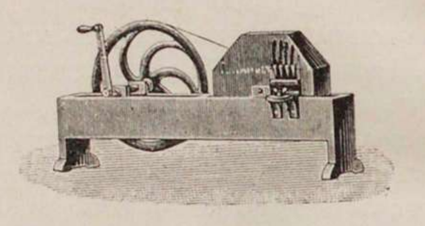
Когда горохъ чисто промытъ, самое лучшее высыпать его въ сито (которое аккуратно бы входило въ кастрюлю, назначенную для варки), въ которомъ и опускаютъ для предварительнаго отвариванія въ сильно кипящую воду. На 10 бут. воды берутъ 4 лота столовой соли. Продолжительность варки нѣсколько различна, смотря по твердости гороха и степени зрѣлости. Крупному гороху надо сильно кипѣть 5 минутъ, причемъ необходимо (такъ какъ на горохѣ дѣлается сильная накипь) часто снимать пѣну ложкой. При этомъ горохъ слѣдуетъ часто помѣшивать ложкой, такъ какъ температура въ серединѣ кастрюли, даже при сильнѣйшемъ кипѣніи, всегда разнится на нѣсколько градусовъ отъ температуры у стѣнокъ. Надо вынуть горохъ, какъ назначено, минута въ минуту и тотчасъ опустить въ холодную, чистую воду, въ которой дать ему остыть до теплоты крови, и затѣмъ, давъ совершенно стечь водѣ, наполнить жестянки. Послѣднія должны быть

предварительно выварены и очень хорошо просушены. Чтобы вошло какъ можно болѣе гороха въ жестянки, однако не переполняя ихъ, надо, при насыпаніи, поколачивать краемъ коробки объ столъ, но ни въ какомъ случаѣ не нажимать рукой, иначе горохъ можно помять. Какъ было уже сказано при заготовкѣ спаржи, вода для заливанія должна быть приготовлена заранѣе. Какъ и для спаржи, на 2 бут. воды берутъ 1 лотъ столовой соли и, предварительно профильтровавъ ее, тепловатой наливаютъ на горохъ, не доливая жестянку на 1/2 сант. до паза. Дальше поступаютъ совершенно такъ же, какъ и со спаржей, только большія коробки (2 бут. вмѣстимостью) должны кипѣть цѣлый часъ, а полукоробки (1 бут.) 50 — 55 минутъ. Все приготовленіе должно идти безъ перерыва, какъ можно быстрѣе. Охлаждаютъ и чистятъ точно такъ же, какъ спаржевыя жестянки.

Турецкіе бобы.

Для консервовъ годятся только безукоризненные бобы. Сдернувъ самымъ тщательнымъ образомъ волокна, бобы шинкуютъ возможно

ровнѣе тонкими кусками наискось. Шинковка для бобовъ (смотри рис.) значительно облегчаетъ работу. Бобы должно приготовлять какъ можно скорѣе, чтобы не дать возмож-



Шинковка для бобовъ для шинкованія наискось.

ности разрѣзамъ подвергнуться вліянію кислорода. Хорошо промытые бобы кладутъ въ кипящую, слабо посоленую воду (на 2 бут. воды 1 лотъ столовой соли).

Въ началѣ 5-й минуты, послѣ того какъ бобы снова начали кипѣть, ихъ надо вынуть и положить въ холодную, чистую воду, въ которой они должны пролежать, пока не остынутъ до теплоты крови. Затѣмъ даютъ хорошенько стечь водѣ и складываютъ въ жестянки. Такъ какъ въ сыромъ видѣ бобы стòятъ дешево, то для нихъ можно взять большія жестянки.

Бобы нельзя накладывать, беря заразъ полныя пригоршни, а постепенно, беря небольшое количество, и каждый разъ слегка поколачивать краемъ жестянки объ столъ, чтобы дать имъ возможность улечься плотнѣе. Когда коробка наполнена, не доходя 1 сант. до выемки у крышки, въ нее наливаютъ приготовленную воду, точно такъ же, какъ сказано при изготоленіи спаржи. Хорошо запаянныя большія (2 бут.) коробки должны кипѣть 1 часъ, а полукоробки (1 бут.) 55 минутъ. Жестянки, вмѣстимостью въ 4 бут., должны кипѣть 1 часъ и 5—10 мин.

Толстостручные бобы.

Сюда одинаково годятся какъ зеленые, такъ и желтые бобы. Послѣ того, какъ они тщательно очищены отъ волоконъ, ихъ рѣжутъ маленькими кусочками въ 1—2 сант. длины. Такъ какъ эти бобы рѣжутся болѣе крупными кусками, нежели турецкіе, то при предварительной варкѣ они должны сильно кипѣть полныя 5 минутъ. Въ остальномъ поступаютъ точно такъ же, какъ и съ турецкими бобами. Только, при укладываніи въ жестянки, куски

бобовъ должны улечься сами собой отъ легкаго поколачиванія донышка. Когда для консервовъ берутъ восковые бобы (желтые), то нужно смотрѣть, чтобы на нихъ не было краснобурыхъ ржавыхъ пятенъ. Чтобы бобы были какъ можно нѣжнѣе для консервовъ, ихъ слѣдуетъ срывать при первомъ желтѣніи ствола.

Цвѣтная капуста.

Цвѣтная капуста должна быть очень бѣлой и плотной. Ножомъ удаляютъ всѣ листья, коротко обрѣзаютъ кочерыжку, дѣлятъ кочанъ на 4—6 частей, кладутъ ихъ на короткое время въ холодную воду и чисто прополаскиваютъ. Наливаютъ воду въ большой горшокъ и, давъ закипѣть, опускаютъ въ нее капусту, которую оставляютъ въ водѣ еще на 4 минуты, послѣ того, какъ она снова закипитъ; потомъ ее укладываютъ въ хорошо вычищенныя жестянки, заливаютъ точно такой же водой, какъ спаржу (2 бут. воды и 1 лотъ соли вскипятить и дать остыть, чтобы была тепловатой), запаиваютъ и варятъ большія жестянки 1¼ час., малыя 1 ч. Дальше по-

ступаютъ такъ же, какъ сказано при заготовленіи спаржи.

Тельтовская рѣпа.

Соскобливъ острымъ ножемъ рѣпу, моютъ ее въ нѣсколькихъ водахъ, послѣ чего ее кладутъ въ кипящую воду и, считая съ того времени, когда вода снова начнетъ кипѣть, даютъ вариться 10 минутъ. Затѣмъ ее откидываютъ на рѣшето и до тѣхъ поръ обливаютъ холодной водой, пока не остынетъ. Уложивъ рѣпу въ самыя чистыя жестянки, заливаютъ вскипяченной и остуженной водой (на 2 бут. воды кладутъ 4 лота столовой соли), и въ послѣдующемъ поступаютъ, какъ сказано въ приготовленіи спаржи. Большія жестянки надо кипятить $1^1/_2$ часа, маленькія $1^1/_4$ час.

Каротель.

Брать можно только самую молодую каротель, такъ какъ въ этомъ видѣ она обладаетъ двумя драгоцѣнными для консервированія качествами — нѣжностью и ароматичностью. Лучше всего употреблять для заго-

товокъ короткую, круглую парижскую каротель, такъ какъ въ ней содержится много сахара и аромата. Основательно оскобливъ острымъ ножемъ каротель, ее нужно какъ можно лучше очистить отъ верхней кожицы. Затѣмъ ее промываютъ какъ можно чище и бросаютъ въ кипящую воду, въ которой она должна вариться еще 5 минутъ, считая съ того времени, когда вода начнетъ снова кипѣть. Вынувъ каротель, надо пересмотрѣть, не осталось ли на ней лоскутковъ кожицы, которые надо удалить. Дальше поступаютъ совершенно такъ же, какъ со спаржей. Полужестянки кипятятъ 50 минутъ, цѣлыя—1 часъ.

Томаты.

Томаты должны вполнѣ вызрѣть на стебляхъ и быть темно-краснаго цвѣта. До приготовленія, томаты, уложивъ на блюдо темнаго цвѣта, выставляютъ на солнце; передъ самымъ приготовленіемъ ихъ вытираютъ полотенцемъ, дѣлятъ на части и складываютъ въ кастрюлю, которую затѣмъ ставятъ на самый слабый огонь. Нужно все время помѣшивать образующуюся изъ томатовъ кашицу,

такъ какъ она слишкомъ легко пригораетъ. Когда всѣ томаты совершенно разварятся, ихъ протираютъ сквозь частое сито. Вычистивъ кастрюлю какъ можно лучше, въ нее обратно выкладываютъ протертые томаты и снова варятъ, пока пюре не загустѣетъ, причемъ слѣдуетъ безпрестанно мѣшать. Готовое пюре выкладываютъ на блюдо, даютъ остыть и перекладываютъ въ очень чистыя жестянки, не наполняя на 1½ сант. до выемки у крышки. Запаявъ, жестянки ставятъ въ кипящую воду и кипятятъ большія ¾ часа, а маленькія 40 минутъ. Въ остальномъ поступаютъ какъ со спаржей.

Брюссельская капуста.

Слѣдуетъ брать по возможности закрытые кочешки; всѣ свободно лежащіе листья отбрасываются прочь, стебель срѣзаютъ. Затѣмъ капусту моютъ, какъ можно лучше, и опускаютъ въ кипящую воду, въ которой она должна кипѣть 1—2 минуты, послѣ того, какъ вода снова начнетъ кипѣть. Тогда откидываютъ капусту на лычное рѣшето и обливаютъ холодной водой, пока не остынетъ.

Давъ хорошо обтечь водѣ, капусту укладываютъ въ очень чистыя, на-сухо перетертыя жестянки, изрѣдка поколачивая по ихъ стѣнкамъ, чтобы заставить кочешки улечься плотнѣе. Послѣ чего заливаютъ вскипяченной и остуженной водой (2 бут. воды, 1 лотъ столовой соли), а далѣе поступаютъ какъ со спаржей. Большія жестянки должны кипѣть $^3/_4$ часа, а малыя—40 минутъ.

Сморчки.

Годятся въ дѣло только свѣже-собранные грибы. Корень срѣзаютъ до того мѣста, гдѣ онъ болѣе не песчаный. Сморчки моютъ осторожно въ пяти водахъ, чтобы совершенно очистить отъ песка, и затѣмъ кладутъ въ кипящую воду. Считая съ того времени, когда вода снова начнетъ кипѣть, грибы варятъ еще 4—5 минутъ, послѣ чего ихъ откидываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой до тѣхъ поръ, пока не остынутъ, а потомъ даютъ стечь водѣ. Между тѣмъ, нужно выварить и хорошо просушить жестянки. Сморчки слѣдуетъ укладывать такимъ образомъ, чтобы жестянки были наполнены болѣе

нежели на $^3/_4$. Уложенные грибы заливаютъ приготовленной водой, а далѣе поступаютъ совершенно такимъ же образомъ, какъ въ приготовленіи спаржи. Окончательная варка для большихъ жестянокъ продолжается 50 м., а для маленькихъ 45 минутъ.

Шампиньоны.

Шампиньоны должны быть совсѣмъ молодыми и имѣть плотныя не распустившіяся шляпки. Нижняя песчаная часть срѣзается, послѣ чего берутъ грибы понемногу и кладутъ въ соленую воду (на 10 бутылокъ воды берутъ $1^1/_2$ ф. соли), гдѣ ихъ трутъ самой мягкой щеткой. Такимъ образомъ обчищенные грибы промываютъ еще разъ въ чистой соленой водѣ (приготовленной такъ же, какъ сказано выше) и тогда уже кладутъ въ кипящую воду, въ которой они должны покипѣть еще 5 минутъ, послѣ того какъ вода снова начнетъ кипѣть. Между тѣмъ приготовляютъ воду для заливки (на 2 бут. воды 1 лотъ столовой соли). Воду наливаютъ на шампиньоны, уложенные послѣ того, какъ они остыли, въ очень чистыя сухія жестянки. За-



паявъ жестянки, далѣе поступаютъ такъ же, какъ со спаржей. Окончательная варка для большихъ жестянокъ 45 минутъ, а для малыхъ 40.

Боровики.

Для консервовъ лучше всего годятся свѣтлаго цвѣта маленькіе грибки, съ плотными, не распустившимися шляпочками. Срѣзавъ песчаный конецъ у корня, грибы промываютъ въ нѣсколькихъ водахъ какъ можно чище, а затѣмъ опускаютъ въ кипящую воду, въ которую положена соль (на 10 бут. берутъ 4 лота столовой соли). Когда вода снова начнетъ кипѣть, грибы варятъ въ ней еще 5 минутъ, затѣмъ откидываютъ ихъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой, пока не остынутъ, и, когда вода обтечетъ, укладываютъ въ жестянки. Послѣ этого грибы заливаютъ приготовленной водой, а далѣе поступаютъ, какъ со спаржей. Большія жестянки надо кипятить 45, а малыя 40 минутъ.

Шпинатъ.

Крупные листья не годятся для консервовъ; для нихъ лучше брать первый самый

молодой шпинатъ. Оборвавъ стебли, листья моютъ очень чисто и затѣмъ кладутъ въ кипящую воду. Съ той минуты, когда вода снова начнетъ кипѣть, шпинатъ надо варить еще 5 минутъ, послѣ чего его откидываютъ на рѣшето и поливаютъ холодной водой, пока совершенно не остынетъ. Тогда его рубятъ очень мелко или же протираютъ сквозь частое сито, а затѣмъ, слегка посоливъ, варятъ еще разъ и, наконецъ, сложивъ въ жестянки и запаявъ, варятъ еще 1 часъ. Вынувъ жестянки, надо тотчасъ же положить въ холодную воду, которую часто мѣняютъ.

Артишоки.

Вычистивъ, артишоки разрѣзаютъ на 2 — 4 части, натираютъ лимоннымъ сокомъ и опускаютъ въ кипящую воду, въ которую прибавлено немного уксусу (на 2 бут. воды вливаютъ 3 стол. ложки уксуса). Считая съ того момента, когда вода снова закипитъ, артишокамъ даютъ вариться еще 4 минуты. Послѣ чего ихъ кладутъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой до тѣхъ поръ, пока они не

остынутъ. Затѣмъ укладываютъ въ жестянки и заливаютъ заранѣе приготовленной водой (2 бут. воды вскипятить съ 1 лот. стол. соли, накрыть и дать стоять, пока не сдѣлается тепловатой, тогда профильтровать и употребить для заливанія артишокъ). Запаявъ жестянки, кипятятъ большія 1 часъ, малыя 50 минутъ и, вынувъ, тотчасъ же охлаждаютъ въ водѣ.

III. Храненіе плодовъ въ жестянкахъ.

Совѣтую варить плоды, такъ какъ приготовленіе ихъ крайне легко, а сохраняются они отлично; есть только одинъ недостатокъ въ приготовленіи этихъ консервовъ, это то, что плоды не сохраняютъ своего красиваго цвѣта и, кромѣ того, если не обращаться съ ними осторожно, они легко принимаютъ вкусъ жестянки. Чтобы навѣрное избавиться отъ этого привкуса жести, нужно покупать для фруктовыхъ консервовъ жестянки, покрытыя

лакомъ. Если же на мѣстѣ нельзя достать такихъ спеціально заготовленныхъ жестянокъ, тогда можно удовольствоваться обыкновенными, только слѣдуетъ выложить въ нихъ дно и бока бѣлой бумагой, а когда жестянка наполнена, то прикрыть еще и сверху вырѣзаннымъ кружкомъ изъ бумаги.

Сиропъ для заливанія плодовъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: на 4 ф. самаго лучшаго толченаго сахару наливаютъ 2 бут. воды и, при постепенномъ нагрѣваніи, даютъ сахару совершенно распуститься. Потомъ на слабомъ огнѣ сиропъ доводятъ до кипѣнія, и это медленное кипѣніе продолжается до тѣхъ поръ, пока сиропъ не сдѣлается совершенно прозрачнымъ. Чтобы опредѣлить содержаніе сахара, немного сиропа берутъ деревянной ложкой и выливаютъ въ какую-нибудь посуду, въ которой ему даютъ совершенно остыть; тогда, обмакнувъ стволъ пера въ сиропъ, медленно вынимаютъ его; если при этомъ окажется, что сахаръ за падающими съ конца пера каплями будетъ тянуться короткими нитями, то это значитъ, что въ сиропѣ содержится нужное количество сахара, и онъ

годится въ дѣло. Если же при пробѣ будутъ тянуться длинныя, липкія нити, то необходимо прилить столько чистой воды, пока соотношеніе не будетъ подобно только-что описанному. Готовый сиропъ переливаютъ въ каменную или фарфоровую посуду, а чтобы не попало какого-нибудь сора, процѣживаютъ сквозь самое частое сито. Хорошо закрывъ, сиропъ ставятъ въ сухое прохладное мѣсто, гдѣ онъ можетъ стоять недѣлями чистымъ и неизмѣнившимся.

Уже въ описаніи заготовленія овощей мы указали на важное значеніе запаиванія жестянокъ. Здѣсь же, гдѣ приходится имѣть дѣло съ содержащими сахаръ веществами, которыя съ помощью органическихъ ферментовъ переходятъ въ алкогольное броженіе, запаиваніе служитъ для того, чтобы не допустить до плодовъ тысячи различныхъ ферментовъ, находящихся въ воздухѣ. Если плоды просто положить, хотя бы въ самый сильный сахарный растворъ, то сахаръ предохранитъ ихъ отъ броженія только на самое короткое время, потому что сами плоды содержатъ въ себѣ такія соединенія, кото-

рыя даютъ возможность къ дальнѣйшему существованію и развитію ферментовъ. Потому-то мы и запаиваемъ жестянки, чтобы, во-первыхъ, помѣшать образованію алкогольнаго броженія, а во-вторыхъ, имѣть возможность лучше проварить содержимое жестянокъ, чтобы посредствомъ жара убить находящіеся еще ферменты. Практикой выработано для жестянокъ различной величины необходимое время, чтобы убить ферменты, соединить кислородъ и привести плоды въ надлежащій для потребленія видъ. Время, нужное для проваріванія, почти одинаковое для всѣхъ плодовъ, хотя въ каждомъ отдѣльномъ рецептѣ оно будетъ точно обозначено; только для самыхъ нѣжныхъ плодовъ, какъ напримѣръ, земляники, я бы посовѣтовала выбирать жестянки поменьше, чтобы доваріваніе не длилось слишкомъ долго, такъ какъ отъ этого плоды дѣлаются слишкомъ мягкими. Когда жестянки поставлены въ котелъ, нужно тщательно смотрѣть за тѣмъ, чтобы онѣ были совершенно покрыты водой. Для консервовъ изъ плодовъ не совѣтую брать большихъ жестянокъ. Именно у плодовъ особенно важно

если своевременно вынуть жестянки изъ воды, такъ какъ часто достаточно проварить только 1—2 минуты лишнихъ, чтобы чудесные плоды обратить въ кашу. При описанiи каждаго отдѣльнаго плода мы укажемъ на его отличительныя качества.

Земляника.

Лучше всего брать для консервовъ крупную красную или бѣлую ананасную землянику. Ягоды, назначенныя для заготовки, должны быть непремѣнно свѣже-собранными. Прежде всего надо у ягодъ отвертѣть стебли вмѣстѣ съ цвѣточной чашечкой. Такъ какъ отъ мытья ягоды могутъ легко размякнуть, то для очистки ихъ насыпаютъ тонкимъ слоемъ на большое волосяное сито, споласкиваютъ водой и даютъ какъ слѣдуетъ обсохнуть. Послѣ того ягоды надо свѣсить и взять ровно столько же фунтовъ сахару, сколько оказалось ягодъ въ наличности. Затѣмъ въ вываренную и очень хорошо вытертую полотенцемъ жестянку, предварительно выложивъ ея дно и бока бѣлой писчей бумагой, насыпаютъ попеременно рядъ ягодъ и рядъ сахару. Сверху

накладываютъ кружокъ бѣлой бумаги, накрываютъ крышкой, запаиваютъ и тотчасъ же ставятъ жестянку въ кипящую воду, въ которой она должна сильно кипѣть 5 минутъ, считая съ того времени, когда вода снова закипитъ. Это время назначено для маленькихъ жестянокъ. Большія же должны кипѣть 6 1/2 м. Затѣмъ жестянки тотчасъ же вынимаютъ изъ воды и ставятъ въ очень холодную воду. Послѣднюю нужно мѣнять до тѣхъ поръ, пока жестянки совершенно не остынутъ. Жестянки обкладываютъ бумагой для того, чтобы земляника сохранила свой цвѣтъ и не приняла бы вкуса жести. Для консервовъ изъ земляники совѣтую брать болѣе маленькія жестянки, которымъ достаточно немного времени для сильнаго прогрѣванія. Большія жестянки надо варить болѣе долгое время, при чемъ ягоды легко перевариваются.

Малина

Для консервовъ надо брать не переспѣлую малину; лучше всего сюда годятся желтые сорта, такъ какъ красная малина не сохраняетъ въ консервахъ своего красиваго цвѣта.

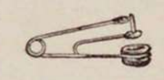
Малину насыпаютъ въ жестянки, слегка постукивая ими, чтобы взошло побольше ягодъ, и заливаютъ слѣдующимъ сиропомъ: варятъ на самомъ слабомъ огнѣ 2 бут. воды съ 4 ф. самаго лучшаго мелкаго сахару. Жидкость медленно кипятятъ до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается совершенно свѣтлой. Затѣмъ, для опредѣленія количества сахара, небольшую часть сиропа наливаютъ на тарелку и даютъ остыть. Послѣ чего туда опускаютъ стволъ пера и медленно поднимаютъ его. Если сиропъ тянется короткими нитями, съ падающихъ съ конца пера капель, то онъ годится къ употребленію. Если же, наоборотъ, сиропъ будетъ тянуться длинными, липкими нитями, то нужно прибавить столько воды, чтобы онъ соотвѣтствовалъ вышеописанному. Сиропъ выливаютъ на ягоды, тотчасъ же запаиваютъ жестянки и кипятятъ большія 8 минутъ, малыя—6, считая со времени, когда вода снова начинаетъ кипѣть. Вынутыя жестянки надо тотчасъ же охладить. Если хотятъ употребить для консервовъ красную малину, то, для сохраненія ея красиваго цвѣта надо въ сиропъ прибавить нѣсколько капель кошенили.

Смородина.

Лучше всего употреблять бѣлую смородину. Если же берутъ красную, то, для сохраненія ея краснаго цвѣта, надо въ сиропъ прибавить нѣсколько капель кошенили. Осторожно обрываютъ ягоды съ вѣточекъ, откидывая лопнувшія. Потомъ всыпаютъ смородину въ жестянки, заливаютъ точно такимъ же сиропомъ, какой приготовляется для малины, и тотчасъ же, запаявъ въ жестянки, кипятятъ большія 12, малыя—10 минутъ (считая съ момента вторичнаго закипанія воды). Вынувъ жестянки, тотчасъ же ставятъ въ холодную воду, мѣняя послѣднюю какъ можно чаще, пока жестянки вполнѣ не остынутъ.

Вишня.

Нужно брать вишню съ возможно плотнымъ мясомъ, очень душистую и коричневаго или чернаго цвѣта. Очистка вишенъ отъ косточекъ производится спеціальной машинкой для выдавливанія косточекъ (см. рис.). Вытекающій при чисткѣ ягодъ сокъ вливаютъ въ сиропъ,



Машинка для чищенія вишень.

который приготовляется совершенно такъ же, какъ для малины. Для полученія краснаго цвѣта прибавляютъ нѣсколько капель кошенили. Наполнивъ ягодами жестянки, наливаютъ сиропъ, тотчасъ же запаиваютъ и кипятятъ большія жестянки 13, маленькія 9 минутъ (считая со времени, когда вода снова начнетъ кипѣть). Надо вынуть жестянки, какъ назначено, минута въ минуту и тотчасъ же поставить въ холодную воду, которую слѣдуетъ мѣнять, пока жестянки не остынутъ совершенно.

Крыжовникъ.

Крыжовникъ слѣдуетъ употреблять не совсѣмъ дозрѣлый. Вымывъ, его осторожно вытираютъ до-суха. Чтобы ягоды не полопались, необходимо каждую ягоду отдѣльно наколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ острой шпилькой. Накладываніе въ жестянку, заливаніе сиропомъ и запаиваніе производится совершенно тѣмъ же способомъ, какой указанъ въ предъидущихъ рецептахъ, только при варкѣ нужно соблюдать большую осторожность, потому что крыжовникъ лопается легко. Поэтому для до-

варивания жестянки ставятъ не въ кипящую воду, какъ это дѣлается для другихъ консервовъ, а въ холодную. Какъ только вода закипитъ, большія жестянки оставляютъ кипѣть еще 10, а малыя 7 минутъ. Вынувъ, тотчасъ охладить жестянки.

Сливы.

Крупныя продолговатыя сливы очищаютъ отъ стеблей и въ рѣшетѣ опускаютъ въ воду, нагрѣтую для пробы до 50—60° Р. Сливы остаются въ ней 2 минуты, послѣ чего ихъ вынимаютъ и снимаютъ кожицу, которая сходитъ теперь легко. Какъ только у сливы снята кожа, ее тотчасъ же надо положить въ холодную воду, чтобы не потеряла цвѣта. Когда всѣ сливы очищены, ихъ вынимаютъ изъ воды, кладутъ на волосяное сито и даютъ тщательно обтечь, затѣмъ ихъ укладываютъ въ жестянки. Въ дальнѣйшемъ поступаютъ совершенно такъ, какъ съ другими плодами. Кипѣніе продолжается для большихъ жестянокъ 10, а для малыхъ—8 минутъ. Главное условіе для всѣхъ сортовъ сливъ, это—возможно быстрое охлажденіе жестянокъ послѣ варки.

Ренклоды.

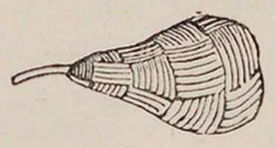
Надо брать для консервовъ не совсѣмъ дозрѣвшіе плоды. Требуется извѣстный навыкъ, чтобы опредѣлить степень дозрѣлости плода.

При нажатіи отдѣльнаго плода, онъ долженъ едва подаваться, а вокругъ стебелька долженъ быть замѣтенъ бѣлый вѣнчикъ, отличающійся отъ зеленаго цвѣта кругомъ. Надо тщательно пересмотрѣть каждый ренклодъ, чтобы не попалъ съ червоточиной. Отнявъ стебли, плоды чисто моютъ и вытираютъ на-сухо. Потомъ ихъ укладываютъ въ жестянки, а далѣе поступаютъ какъ описано въ предъидущихъ рецептахъ. Большія жестянки кипятятъ 12, а маленькія 10 минутъ. Также и для ренклодовъ необходимо быстрое охлажденіе жестянокъ.

Груши.

Чистятъ хорошія, сочныя, не слишкомъ спѣлыя груши, а для приданія имъ красиваго вида употребляютъ спеціальный ножъ для узорчатаго чищенія (см. рис.). Вычищенную грушу разрѣзаютъ въ длину и, вы-

нувъ сѣмечки, кладутъ въ холодную воду. Жестянку выкладываютъ бумагой (какъ было сказано въ приготовленіи земляники) и кладутъ груши, предварительно давъ имъ обтечь какъ слѣдуетъ на волосяномъ ситѣ; для грушъ берутъ жестянки побольше. Затѣмъ, варятъ $^{1}/_{2}$ бут. бѣлаго вина съ $^{1}/_{2}$ бут. воды и $^{1}/_{2}$ ф.



Ножъ для узорчатаго чищенія.

сахару, даютъ покипѣть на слабомъ огнѣ нѣсколько минутъ и выливаютъ на груши. Коробки тотчасъ же запаиваютъ и ставятъ въ кипящую воду, въ которой оставляютъ ихъ кипѣть еще 20 минутъ, считая со времени, когда вода снова закипитъ. Вынувъ, жестянки быстро охлаждаютъ.

Яблоки.

Для консервовъ годятся только кисло-слад-

кіе сорта. Если заготовляются мелкія яблоки, то ихъ употребляютъ цѣльными, если же крупныя, то разрѣзаютъ вдоль и вырѣзаютъ сердцевину съ сѣмечками. Въ остальномъ поступаютъ такъ же, какъ съ грушами. Для яблокъ также можно брать жестянки побольше и кипятятъ ихъ 12 минутъ.

Абрикосы.

Плоды должны быть не перезрѣлыми. Ихъ дѣлятъ ровно по серединѣ и выбираютъ косточки. Затѣмъ укладываютъ въ жестянки, которыя предварительно слѣдуетъ хорошенько выложить бумагой. Для каждой жестянки (въ 2 бут. емкостью) надо сварить сиропъ изъ $1^1/_4$ ф. сахара и $1^1/_2$ стакановъ воды; сиропъ долженъ вариться медленно, пока не сдѣлается совершенно свѣтлымъ (надо все время снимать пѣну). Готовымъ сиропомъ заливаютъ абрикосы, не доливая жестянки на толщину крупной соломины. Жестянки слѣдуетъ тотчасъ же запаять. Затѣмъ, ставятъ ихъ въ кипящую воду, въ которой и даютъ прокипѣть большимъ жестянкамъ 14, а поменьше—12 минутъ, считая, понятно, съ

того времени, когда вода снова начнетъ кипѣть. Только что вынутыя жестянки слѣдуетъ немедля остудить.

Персики.

Берутъ не слишкомъ зрѣлые плоды, по возможности выбирая такіе, у которыхъ одна сторона красная, потому что они на видъ красивѣе совершенно зеленыхъ. Приготовляютъ ихъ совершенно такъ же, какъ абрикосы. Большія жестянки кипятятъ 15, а малыя—13 минутъ.

Ананасы.

Очистивъ ананасъ, разрѣзаютъ въ длину, если большой—то на 4 части, которыя, въ свою очередь, нарѣзаются ломтиками. Уложивъ въ жестянки, заливаютъ такимъ же сиропомъ, какой приготовляется для малины, а въ дальнѣйшемъ поступаютъ какъ съ другими плодами. Для ананасныхъ консервовъ берутъ обыкновенно маленькія жестянки, которыя должны кипѣть 8 минутъ, большія же 10 минутъ.

IV. Храненіе плодовъ въ стеклянныхъ банкахъ.

А. Варенье.

Для варки варенья необходимо имѣть отдѣльную посуду, которую только и употреблять для этой цѣли. Если варенье варятъ въ тазу изъ желтой мѣди (латуни), то передъ употребленіемъ его надо всякій разъ вытирать какъ можно чище. Ягодное варенье хорошо варить въ фарфоровой или глазурованной глиняной посудѣ. Во время варки варенья нельзя стряпать никакихъ кушаній, потому что образующіеся жирные пары вредно вліяютъ на плоды. — Для помѣшиванія не годится брать деревянную ложку, нужна серебряная. Пробовать варенье надо также другой ложкой, а не той, которой мѣшаютъ. Варенье выливаютъ въ очень чистыя стеклянныя банки или въ бутылки съ широкими горлами. Послѣднія особенно хороши для варенья,

такъ какъ онѣ снабжены пробками и могутъ быть кромѣ того залиты сюргучомъ или смолой, чего нельзя сдѣлать у банокъ съ большими отверстіями. Сахаръ, употребляемый для варенья, не долженъ быть подсиненъ. Берутъ или головной сахаръ и, наколовъ кусками, смачиваютъ его водой, даютъ такъ постоять часъ, затѣмъ раздавливаютъ, чтобы употребить на приготовленіе сиропа, или же для варки плодовъ берутъ сахарный песокъ. По отношенію къ вѣсу почти всегда берется одинаковое количество какъ сахара, такъ и плодовъ. Для очистки сахара обыкновенно берутъ на 1 ф. сахару 3/4 стакана воды. Для варенья нельзя употреблять жесткую колодезную воду. Чтобы получить сиропъ надлежащей степени, кладутъ въ тазъ сахаръ, наливаютъ воды и варятъ на самомъ слабомъ огнѣ, часто помѣшивая и снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сиропъ не будетъ стекать съ ложки крупными каплями. Никакъ нельзя оставлять въ тазу готовое варенье. Лучше всего готовое варенье, особенно изъ такихъ ягодъ, какъ земляника, малина, которыя трудно соединяются съ сиропомъ, вылить

сперва на блюдо, слегка потрясти его, и тогда уже перекладывать въ банки. Пока варенье совершенно не остыло, нельзя плотно закрывать банки крышкой, такъ какъ поднявшійся паръ, превратившись въ водяныя капли и попадя въ варенье, будетъ причиной его закисанья. Варенье надо чаще пересматривать, не начало ли киснуть. Въ такомъ случаѣ его надо переварить, прибавивъ немного сахара, и, перемывъ какъ можно чище банки, положить варенье обратно.

Клубника.

У очень крупной клубники срѣзаютъ ножницами зеленые листочки, оставляя корешокъ (это дѣлается, чтобы ягода была крѣпче), и чистятъ каждую отдѣльно бородкой пера или очень мягкой щеткой. На 1 фунтъ ягодъ берутъ 1 ф. сахару. Половиной назначеннаго количества сахара посыпаютъ ягоды и, накрывъ, оставляютъ въ покоѣ на 24 часа. По прошествіи этого времени сливаютъ сокъ на всыпанный въ тазъ оставшійся сахаръ, и варятъ сиропъ, въ который всыпаютъ ягоды, даютъ разъ вскипѣть, затѣмъ шумовкой вы-

бираютъ ягоды, а сиропу даютъ еще разъ хорошо прокипѣть. Когда это сдѣлано, то ягоды всыпаютъ обратно и даютъ еще разъ слегка вскипѣть. Затѣмъ варенье тотчасъ же выливаютъ въ банки. Когда совершенно остынетъ, бутылки завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Земляника.

Тщательно перебравъ только что набранную землянику, варятъ сиропъ изъ 2 ф. сахару и 1½ стак. воды, всыпаютъ 2 ф. ягодъ и даютъ кипѣть, часто помѣшивая серебряной ложкой, около ¼ часа на самомъ слабомъ огнѣ. Затѣмъ вливаютъ ¾ стакана хорошаго арака и варятъ ягоды до тѣхъ поръ, пока, налитое для пробы на холодную тарелку, небольшое количество сиропа не перестанетъ сильно расплываться. Тогда выливаютъ варенье въ блюдо, которое покачиваютъ изъ стороны въ сторону, а когда почти остынетъ—перекладываютъ въ бутылки. Совершенно остывшее варенье накрываютъ кружкомъ бумаги, намоченнымъ въ ромѣ или аракѣ, и затѣмъ завязываютъ пергаментной бумагой.

Малина.

Хорошо перебравъ малину, варятъ сиропъ изъ 2 ф. сахару и $1^3/_4$ стак. воды, всыпаютъ 2 ф. ягодъ и варятъ, все время снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока ягоды не будутъ болѣе сырыми; тогда ихъ осторожно выбираютъ на сито, а сиропъ уваривають такъ, чтобы онъ не расплывался, будучи немного налитъ на тарелку. Тогда ягоды кладутъ обратно, даютъ еще разъ вскипѣть, затѣмъ выливаютъ на блюдо, покачиваютъ его взадъ и впередъ, чтобы заставить ягоды пропитаться сиропомъ, и, когда слегка остынутъ, перекладываютъ въ банки, которыя завязываютъ пергаментной бумагой.

Смородина.

Въ тазъ всыпаютъ $1^1/_2$ ф. сахару, вливаютъ 1 стак. воды и варятъ не слишкомъ густой сиропъ. Тогда всыпаютъ $1^1/_2$ ф. ощипанной съ вѣточекъ смородины и варятъ на слабомъ огнѣ, часто встряхивая тазъ, $^1/_2$—$^3/_4$ часа. Кто любитъ, можетъ положить $^1/_4$ палочки мелко истолченой ванили. Готовое варенье

выливаютъ на блюдо и поворачиваютъ его, не переставая, пока ягоды не остынутъ. Такимъ образомъ приготовленныя ягоды не съеживаются, а, напротивъ, совершенно наполняются сиропомъ, имѣютъ красивый видъ и отличный вкусъ. Когда варенье совершенно остынетъ, его перекладываютъ въ банки и плотно завязываютъ пергаментной бумагой.

Черная смородина.

Съ каждой ягоды срѣзаютъ цвѣточную чашечку и удаляютъ стебель. Варятъ сиропъ изъ 2 ф. сахару съ 1¼ ст. воды, всыпаютъ въ него 2 ф. ягодъ, которыя должны быть чисто сполоснуты, и варятъ на очень слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока, налитый для пробы на тарелку, сиропъ не перестанетъ по ней расплываться. Если измѣнился цвѣтъ ягодъ, тогда можно прибавить въ варенье нѣсколько капель кошенили. Варенье выливаютъ въ блюдо, изрѣдка покачиваютъ его и, когда почти остынетъ, выкладываютъ въ банки. Когда совершенно остынетъ, банки завязываютъ пергаментной бумагой.

Вишня.

Для варенья по возможности берутъ крупную кислую вишню. Осторожно вынимаютъ косточки, чтобы получилось не слишкомъ большое отверстіе; самое лучшее чистить неочиненнымъ перомъ (напр. гусинымъ). На $1^1/_2$ ф. ягодъ берутъ $1^1/_2$ ф. сахару и $1^1/_2$ чашки воды. Сиропъ варятъ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока, на обмокнутомъ въ него черенкѣ сырой поварской ложки, приставшій сахаръ не будетъ ломаться, какъ стекло, тогда кладутъ вишни вмѣстѣ съ сокомъ, вытекшимъ при чищеніи, даютъ вскипѣть и, отставивъ въ сторону отъ огня, кипятятъ, усердно снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока варенье не будетъ литься съ ложки широкой струей, для чего понадобится около $^1/_4$ часа. Вишню охлаждаютъ въ блюдѣ, которое слегка, не переставая, качаютъ, благодаря чему ягоды дѣлаются полными и круглыми. Охладивъ, варенье перекладываютъ въ банки, кладутъ кружокъ намоченной въ ромѣ бумаги и герметически завязываютъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Крыжовникъ.

Изъ 2 ф. самаго спѣлаго крыжовника осторожно выбираютъ сѣмечки и споласкиваютъ ягоды холодной водой. Сваривъ сиропъ изъ 3 ф. сахару и $1^1/_2$ стак. воды, кладутъ въ него вычищенныя ягоды и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды не будутъ мягкими. Готовое варенье выливаютъ въ блюдо, слегка покачиваютъ его взадъ и впередъ, чтобы заставить ягоды напитаться сиропомъ. Остуженное варенье выливаютъ въ банки и завязываютъ пергаментной бумагой.

Барбарисъ.

Приготовляютъ сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару и 2 чашекъ воды, всыпаютъ $1^1/_2$ ф. спѣлаго, очищеннаго отъ сѣмечекъ барбариса и варятъ нѣсколько времени, тщательно снимая пѣну. Снявъ съ огня, выливаютъ варенье на блюдо, покрываютъ и оставляютъ такъ на 2 часа; затѣмъ его ставятъ снова на огонь, густо увариваютъ, выливаютъ въ банки, которыя завязываютъ пергаментной бумагой, послѣ того какъ варенье остынетъ.

Померанцы.

6 померанцевъ, 4 апельсина и 2 лимона нарѣзаютъ вмѣстѣ съ мясомъ возможно тонкими ломтиками и вѣшаютъ. (Лимоны надо очистить отъ кожи). Сѣмечки должны быть тщательно удалены. На 1 ф. плодовъ наливаютъ 3 бут. холодной рѣчной воды и оставляютъ стоять 24 часа. Затѣмъ эту смѣсь варятъ 2 часа на совсѣмъ слабомъ огнѣ, послѣ чего свѣшиваютъ, кладутъ на 1 ф. соку $1^1/_4$ ф. сахару и варятъ снова въ продолженіе $1^1/_4$ ч., помѣшивая и снимая пѣну. При вторичной варкѣ огонь также долженъ быть совсѣмъ слабымъ.

В. Въ собственномъ соку сваренные плоды (паровые плоды).

Подъ этимъ названіемъ извѣстны такіе плоды, которые въ свѣжемъ видѣ укладываютъ въ стеклянныя банки, ставятъ въ водяную баню и такимъ образомъ варятъ въ собственномъ соку. Укладывая въ банку, плоды надо пересыпать сахаромъ, затѣмъ завязать банку пузыремъ или пергаментной бу-

магой, а еще лучше закупорить хорошо подходящей пробкой и, обернувъ каждую банку сѣномъ, ставить въ котелъ, на дно котораго тоже положенъ слой сѣна. Когда банки установлены, въ котелъ наливаютъ столько воды, чтобы онѣ чуть-чуть выдавались надъ ея поверхностью, затѣмъ постепенно нагрѣваютъ воду и даютъ ей слабо кипѣть до тѣхъ поръ, пока въ банкахъ не образуется пустое пространство въ ¼-ю часть содержимаго. Какъ только это случилось, котелъ немедленно снимаютъ съ огня, оставивъ въ немъ банки до полнаго охлажденія, затѣмъ, вынувъ изъ котла, банки вытираютъ на-сухо и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Если же нѣтъ подходящаго мѣста для храненія, въ такомъ случаѣ поступятъ хорошо, заливъ банки сверху сюргучомъ или смолой для заливки бутылокъ. Если сокъ отдѣлится отъ плодовъ, потому что онъ вобралъ въ себя слишкомъ много сахара и оттого отяжелѣлъ, тогда надо будетъ ежедневно нѣсколько разъ осторожно встряхивать банки, пока плоды снова не наполнятся сокомъ и опустятся внизъ. Отношеніе сахара къ плодамъ различно, оно зави-

ситъ отъ ихъ сладости. Приблизительно берутъ 20 лот. сахара на $1^1/_4$ ф. плодовъ. Слѣдуетъ отдавать предпочтеніе банкамъ, съ навинчивающимися крышками, передъ обыкновенными. Такъ какъ свиной пузырь и пергаментная бумага служатъ недостаточной защитой противъ мышиныхъ зубовъ, то нужна еще покрышка изъ станіоля, какая употребляется для винныхъ бутылокъ. Проще же всего закупоривать банки пробками, которыя и залить сюргучомъ. Для этой цѣли бутылочный сюргучъ разогрѣваютъ въ кастрюлѣ на плитѣ и тогда обмакиваютъ въ него пробки.

Абрикосы.

Спѣлые, но еще твердые плоды осторожно раздѣляютъ пополамъ и, выбравъ косточки, укладываютъ въ очень чистыя банки. Надо выбирать высокія, круглыя банки, нѣсколько суженныя кверху, чтобы можно было закупорить пробкой, которая должна быть пригнана очень аккуратно. Абрикосы лучше всего укладывать вилкой, и такимъ образомъ положить другъ на друга, чтобы разрѣзанныя стороны приходились книзу. Между тѣмъ,

варятъ сиропъ. Его приготовляютъ такимъ образомъ: 1 ф. сахару и 1 стак. воды кипятятъ на самомъ слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не станетъ свѣтлымъ. Пѣну надо снимать осторожно. Готовый сиропъ наливаютъ на плоды до самаго горлышка банки. Банку закупориваютъ пробкой и обвязываютъ бычачьимъ пузыремъ. Послѣ этого банку обертываютъ сѣномъ и ставятъ въ большую глубокую кастрюлю, въ которой на дно положено сѣно, и наливаютъ холодной воды. Воду постепенно доводятъ до кипѣнія, даютъ ей не сильно кипѣть $^{1}/_{4}$ часа, и снимаютъ кастрюлю съ огня. Банки должны остыть *совершенно*; только тогда ихъ можно вынуть изъ кастрюли. Самое лучшее, если плоды были сварены утромъ, оставить банки въ кастрюлѣ съ водою до вечера.

Персики.

Выбираютъ самые безукоризненные, спѣлые, но съ крѣпкимъ мясомъ плоды, и разрѣзаютъ ихъ посерединѣ; косточки выбрасываются вонъ. Плоды укладываютъ въ банку, разрѣзанной стороной книзу, и заливаютъ остывшимъ си-

ропомъ, наливая его до самаго горлышка. Для сиропа берутъ 1 ф. сахару и 1 стак. воды и варятъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ, съ опущенной въ него и вынутой ложки, не будетъ стекать широкой струей. Банки закупориваютъ пробками, обвязываютъ бычачьимъ пузыремъ, а далѣе поступаютъ такъ же, какъ сказано въ приготовленіи абрикосовъ. Варка продолжается 10 мин., считая съ того времени, когда вода начнетъ кипѣть.

Ренклоды.

Выбираютъ безукоризненные плоды, безъ коричневыхъ пятенъ; плоды должны быть спѣлые, хотя мясо должно быть нѣсколько твердымъ. Проколовъ каждый ренклодъ острой шпилькой, удаляютъ стебли и укладываютъ въ банки. Затѣмъ варятъ сиропъ изъ 1 ф. сахару и $1^1/_4$ ст. воды, на самомъ слабомъ огнѣ, пока жидкость не будетъ свѣтлой, тогда выливаютъ ее на ренклоды, а далѣе поступаютъ такъ же, какъ съ другими плодами въ этомъ отдѣлѣ. Время кипяченія продолжается 12 м., считая съ того момента, когда вода начинаетъ кипѣть.

Груши.

Надо брать самыя сочныя груши (бергамоты) съ бѣлымъ мясомъ. Осторожно вычиститвъ роговымъ ножемъ или спеціальнымъ для узорчатой очистки, ихъ тотчасъ же укладываютъ въ банки, пересыпая каждый рядъ самымъ мелкимъ сахаромъ; груши надо укладывать какъ только можно плотнѣе. Закупоренную пробкой банку обвязываютъ бычачьимъ пузыремъ и завертываютъ въ сѣно, затѣмъ ставятъ въ кастрюлю съ холодной водой, положивъ на дно также сѣна, и кипятятъ на слабомъ огнѣ; считая со времени, когда вода закипитъ, даютъ еще кипѣть потихоньку 20 мин., затѣмъ снимаютъ съ огня кастрюлю и вынимаютъ банки только тогда, когда онѣ совершенно остыли. Самое лучшее вынуть банки на слѣдующій день.

Яблоки.

Для такой заготовки лучше всего брать мелкія, кисло-сладкія яблоки. Очиститвъ, яблоки укладываютъ въ банки, пересыпая каждый рядъ сахаромъ и стараясь уложить какъ мож-

но плотнѣе. Закупоривъ пробкой, обвязываютъ пузыремъ, обертываютъ сѣномъ, ставятъ въ кастрюлю и наливаютъ столько холодной вобады, чтобы были видны только горлышки банокъ, и медленно доводятъ воду до кипѣнія. Съ этого времени даютъ еще кипѣть 10 м., послѣ чего немедленно снимаютъ кастрюлю съ огня, ставятъ въ холодное мѣсто и оставляютъ въ ней банки до слѣдующаго дня.

Вишня.

Изъ крупныхъ кисло-сладкихъ вишенъ вынимаютъ косточки, и кладутъ ягоды въ банку, пересыпая сахаромъ. На 3 ф. вишенъ берутъ 2 ф. сахару. Разбиваютъ небольшое количество косточекъ, и ядрышки кладутъ въ вишни. Сокъ, вытекшій при выниманіи косточекъ, также вливаютъ въ банку. Когда банки плотно наполнены ягодами, ихъ закупориваютъ и завязываютъ бычачьимъ пузыремъ. А далѣе поступаютъ, какъ съ другими плодами. Кипѣть должны 15 мин.

Ананасъ.

Очистивъ хорошій спѣлый ананасъ, его дѣлятъ вдоль на 4 части, а эти, въ свою очередь, нарѣзаютъ ломтями и складываютъ въ банку. Варятъ 1 ф. сахару съ 1 стак. воды до тѣхъ поръ, пока налитое на тарелку небольшое количество сиропа не будетъ болѣе расплываться, тогда, охладивъ, сиропъ выливаютъ на куски ананаса. Заткнувъ банки пробкой, завязываютъ бычачьимъ пузыремъ, обертываютъ сѣномъ и ставятъ въ большую кастрюлю съ холодной водой; воду медленно доводятъ до кипѣнія и, давъ покипѣть 10 мин., тотчасъ же снимаютъ съ огня. На слѣдующій день банки вынимаютъ изъ кастрюли.

С. Пастила (сухой фруктовый мармеладъ).

Плоды, которые идутъ на приготовленіе этого вкуснаго лакомства, должны быть спѣлыми, но въ то же время безукоризненными. Для сушки пастилы печь не должна быть слишкомъ горячей. Для пастилы берутъ обыкновенно деревянные ящики, но можно для той же цѣли употреблять и глиняную посуду.

чтобы пастила лучше просохла, ее сушатъ, накладывая тонкіе пласты. Если приготовляютъ изъ различныхъ сортовъ, то первый яблочный пластъ накладываютъ въ ящикъ на палецъ толщины; давъ ему просохнуть, на него кладутъ красный пластъ и, наконецъ, опять свѣтлый пластъ. Пастилу надо хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Яблочная пастила.

Испеченныя въ духовой печкѣ кисло-сладкія яблоки протираютъ сквозь волосяное сито (для дѣланія пастилы годятся антоновскія, титовскія яблоки). На 2 стакана протертой массы берутъ, смотря по степени кислоты яблока, 1½—2 стак. сахару и 1 яичный бѣлокъ. Выложивъ все на блюдо, бьютъ цѣлый часъ деревянной ложкой. Когда масса побѣлѣетъ, загустѣетъ и сдѣлается пѣнистой, тогда она готова и ее складываютъ въ неглубокіе деревянные ящики, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ въ печь въ легкій духъ, чтобы дать пастилѣ просохнуть. Пастилу слѣдуетъ накладывать въ ящики не болѣе, какъ на 1—1½ пальца толщиною. Черезъ 2 часа

ящики вынимаютъ изъ печи, накладываютъ новый слой и посыпаютъ сахаромъ. Когда пастила высохнетъ и остынетъ, ее накрываютъ тонкой бѣлой бумагой, закрываютъ ящикъ крышкой и хранятъ въ прохладномъ, сухомъ мѣстѣ.

Малиновая пастила.

Хорошую, перебранную малину всыпаютъ въ каменный горшокъ, ставятъ въ печь, чтобы разварилась; сокъ долженъ сильно увариться. Затѣмъ протираютъ сквозь волосяное сито, кладутъ сахаръ, считая на 2 ф. соку $2^1/_2$ сахару, и мѣшаютъ все $1^1/_2$ часа. Затѣмъ массу перекладываютъ въ ящики и сушатъ такъ же, какъ яблочную пастилу.

Брусничная пастила.

Хорошо перебравъ, очень спѣлую бруснику споласкиваютъ, обсушиваютъ и всыпаютъ въ горшокъ. Накрывъ, горшокъ ставятъ на ночь въ печь въ умѣренный жаръ. На слѣдующій день ягоды выкладываютъ на лыковое рѣшето, накладываютъ на нихъ доску, а сверху камень, и оставляютъ такъ на 24 часа. Когда

весь сокъ вытечетъ, тогда протираютъ ягоды сквозь волосяное сито, и затѣмъ все вмѣстѣ выливаютъ въ деревянную чашку, и бьютъ деревянной лопаткой въ продолженіе 2 часовъ. Затѣмъ берутъ на 2 ф. соку 2 ф. сахара, изъ котораго со стаканомъ воды варятъ сиропъ, выливаютъ въ ягодную массу и снова бьютъ все вмѣстѣ, пока не загустѣетъ и не станетъ пѣнистымъ. Тогда пластами накладываютъ въ ящики и сушатъ.

V. Плоды и овощи въ уксусѣ.

Для заготовокъ въ уксусѣ слѣдуетъ по возможности брать свѣже сорванные плоды и овощи. Самое лучшее для этихъ консервовъ брать не слишкомъ большія банки. Уксусъ надо покупать у добросовѣстныхъ торговцевъ. Если уксусъ окажется черезчуръ крѣпкимъ, то можно прибавить чуточку воды. Если при-

лить слишкомъ много воды, то консервы не будутъ въ состоянiи долго сохраняться. Замаринованные фрукты или овощи должны быть совершенно покрыты уксусомъ. Если плоды или овощи заливаютъ кипящимъ уксусомъ, то посуду, въ которой они находятся, накрываютъ салфеткой, а плотно завязываютъ только тогда, когда все совершенно остынетъ. Для завязыванiя можно брать или пергаментную бумагу или пузырь. Если на уксусѣ появилась плѣсень, то его тотчасъ же надо слить съ консервовъ, и залить ихъ свѣжевскипяченнымъ уксусомъ. Передъ тѣмъ какъ вылить уксусъ на плоды или овощи, его надо процѣдить сквозь фильтровальный мѣшокъ. Когда берутъ для употребленiя плоды или овощи, то остатокъ надо каждый разъ тщательно завязывать.

Маринованная вишня.

Крупную, хорошую, кислую вишню на-сухо обтираютъ полотенцемъ, обрѣзаютъ вѣточки до половины и укладываютъ ягоды въ каменную или стеклянную банку. Кипятятъ, смотря по вишнѣ, нужное количество уксуса,

прибавляя на каждыя 2 бут. уксусу $1^1/_4$ ф. сахара и немного соли. Остуженный уксусъ выливаютъ на ягоды, крѣпко завязываютъ банки и прячутъ. Черезъ 3—4 недѣли вишни готовы къ употребленію. Уксусъ за это время нужно еще разъ прокипятить.

Маринованныя сливы.

Совершенно спѣлую сливу осторожно срываютъ вмѣстѣ со стебельками, которые потомъ немного подрѣзаютъ. На 5 ф. сливъ берутъ $2^1/_4$ ф. сахару, $1^1/_2$ бут. виннаго уксуса, 1 лотъ наломанной корицы и $^1/_2$ лота гвоздики; все это кипятятъ вмѣстѣ и кипящимъ выливаютъ на сливы, накрываютъ ихъ и оставляютъ такъ на ночь. На слѣдующій день уксусъ сливаютъ, снова кипятятъ и опять выливаютъ на плоды, а на третій день въ кипящій уксусъ кладутъ сливы, даютъ имъ покипѣть 5 минутъ, затѣмъ выбираютъ ихъ столовой ложкой и укладываютъ въ банки, а уксусу даютъ гуще увариться и выливаютъ на сливы.

Маринованная дыня.

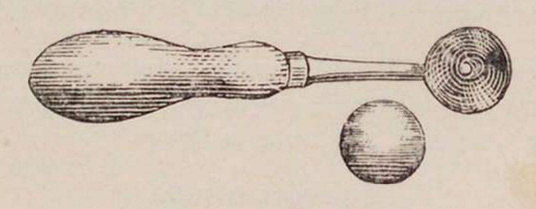
Спѣлую, но еще твердую дыню чистятъ и разрѣзаютъ, при чемъ выбираютъ середину серебряной ложкой, ломти нарѣзаютъ маленькими кусками въ палецъ длиной и складываютъ въ миску. На каждый фунтъ дынь берутъ $2^1/_4$ ст. виннаго уксуса, $1^1/_2$ ф. сахару, 2 палочки корицы, 2 щепотки соли и 20 зеренъ бѣлаго перца. Уксусу даютъ разъ вскипѣть со всѣмъ этимъ, чисто снимаютъ пѣну и кипящимъ выливаютъ на дыню. На слѣдующій день тотъ же уксусъ кипятятъ снова, кладутъ въ него кусочки дыни, потихоньку варятъ ихъ, пока не сдѣлаются мягкими (только не слишкомъ), снимаютъ съ огня и даютъ остыть въ соку и, накрывъ, оставляютъ на 8 дней; затѣмъ перекладываютъ дыню въ банки, а уксусъ густо увариваютъ и, остудивъ, выливаютъ на дыню.

Маринованная тыква.

Для маринада лучше всего годится тыква съ розоватымъ мясомъ. Ее разрѣзаютъ, обчищаютъ вплоть до нѣжнаго мяса, совершенно

выбираютъ мякоть съ сѣмечками, и нарѣзаютъ мясо тыквы кусками въ 2 дюйма длиною и въ палецъ толщиною. Затѣмъ куски споласкиваютъ. Чтобы кускамъ тыквы придать красивую форму, употребляютъ спеціальный рѣзецъ для вырѣзанія тыквы (см. рис.).

На 5 ф. тыквы берутъ 2 бут. виннаго уксуса, 2½ ф. сахару, 1 лотъ корицы, 1 чайную ложку соли, ½ лота гвоздики и ½ лота бѣлаго перца. Куски тыквы заливаютъ кипящей водой, накрываютъ и даютъ постоять 10 мин., затѣмъ откидываютъ на дурхшлагъ. Между тѣмъ ставятъ вариться уксусъ, сахаръ и пряности, и частями кладутъ туда тыкву, давая ей повариться короткое время, пока



Рѣзецъ для вырѣзанія тыквы.

не сдѣлается прозрачной, затѣмъ быстро вынимаютъ ее и кладутъ для охлажденія на

блюдо; такимъ образомъ поступаютъ со всей тыквой, при чемъ надо слѣдить за тѣмъ, чтобы уксусъ кипѣлъ въ то время, когда въ него кладутъ новую порцію тыквы. Когда вся тыква переварена, уксусу даютъ еще немного покипѣть; остуженную тыкву складываютъ въ стеклянныя банки и заливаютъ уксусомъ, какъ только онъ остынетъ и будетъ процѣженъ сквозь фильтровальный мѣшокъ. Банки завязываютъ свинымъ пузыремъ или пергаментной бумагой.

Маринованныя груши.

Варятъ 2 ф. грушъ (всего лучше сюда годятся бергамоты) вмѣстѣ съ кожей 10 мин. въ водѣ, которая должна сильно кипѣть въ то время, когда въ нее положатъ груши; затѣмъ ихъ вынимаютъ изъ воды, кладутъ на салфетку, тотчасъ же чистятъ и укладываютъ въ банки. Кипятятъ 2 ст. хорошаго уксуса съ $1^1/_2$ стак. сахару, 1 палкой корицы, 12 гвоздиками и немного соли, и кипящей жидкостью заливаютъ груши (предварительно процѣдивъ ее сквозь сито). Черезъ 2 дня уксусъ сливаютъ, снова кипятятъ и выли-

ваютъ обратно на груши. Когда все совершенно остынетъ, тогда тщательно завязываютъ банки пергаментной бумагой.

Маринованныя райскія яблочки.

У 3 ф. яблокъ обрѣзаютъ до половины стебельки, на-сухо вытираютъ яблочки и кипятятъ 2 бут. уксуса съ 2 ф. сахару, 1 чайной ложкой соли, ½ палочкой корицы и 12 гвоздиками, затѣмъ вынимаютъ пряности изъ уксуса и кладутъ въ него райскія яблочки; ихъ варятъ, считая съ того времени, какъ начнутъ кипѣть, 5—10 мин. Затѣмъ ихъ укладываютъ въ горшки, варятъ уксусъ съ пряностями и заливаютъ яблочки; то же самое повторяютъ и на слѣдующій день. Нужно тщательно смотрѣть за тѣмъ, чтобы яблочки не лопались. Когда они остынутъ, ихъ перекладываютъ въ банки, которыя завязываютъ пергаментной бумагой. Уксусъ надо профильтровать сквозь фильтровальный мѣшокъ.

Маринованные зеленые бобы.

По возможности берутъ молодые, нѣжные бобы и варятъ до половины мягкими въ водѣ

въ мѣдной или латунной кастрюлѣ, чтобы сохранить ихъ зеленый цвѣтъ; затѣмъ остуживаютъ въ холодной водѣ и даютъ обтечь на рѣшетѣ. На $2^1/_2$ фун. бобовъ берутъ $1^1/_2$ бут. уксуса, который варятъ нѣсколько времени съ $1^1/_4$ ф. сахару, $^1/_2$ лот. (цѣльной палочкой) корицы, 1 чайной лож. соли и 12 гвоздиками, затѣмъ кипящій уксусъ выливаютъ сквозь сито на лежащіе въ блюдѣ бобы. На слѣдующій день бобы еще разъ кипятятъ въ сладкомъ уксусѣ, послѣ чего ихъ кладутъ въ стеклянныя банки, а уксусъ увариваютъ жидкимъ сиропомъ и, процѣдивъ сквозь фильтровальный мѣшокъ, выливаютъ на бобы; затѣмъ банки завязываютъ пергаментной бумагой или пузыремъ.

Восковые бобы можно приготовлять этимъ же способомъ.

Маринованная цвѣтная капуста.

Выбираютъ самые бѣлые плотные кочни цвѣтной капусты, раздѣляютъ ее всю на отдѣльные кочешки и, чисто вымывъ, кладутъ въ кипящую, слегка посоленую воду и даютъ кипѣть 10 мин. Вынувъ, откидываютъ на

сито и даютъ обтечь, а затѣмъ укладываютъ въ банки. Кипятятъ 2 бут. уксусу съ 12 зернами простого, 8 зернами англійскаго перца, 2 лавровыми листками, 1/2 лож. соли и 1/2 лож. сахару. Остуженный уксусъ выливаютъ на капусту. Черезъ 2—3 мѣсяца надо залить свѣжимъ уксусомъ. Банки должны быть тщательно завязаны пузыремъ или пергаментной бумагой.

Маринованный перловый лукъ.

Чисто вымывъ, 2 ф. луку пересыпаютъ солью и оставляютъ въ покоѣ на 24 часа; отъ этого шелуха отдѣлится безъ труда, отъ легкаго перетиранія руками. Вычищенный лукъ варятъ до половины мягкости, затѣмъ откидываютъ на рѣшето и, когда высохнетъ, перекладываютъ въ горшокъ. Затѣмъ кипятятъ 1 1/2 бут. уксуса съ 12 зернами перца, 1 лавровымъ листомъ и 1/2 ложкою соли и выливаютъ на лукъ, такъ, чтобы онъ совершенно былъ покрытъ уксусомъ. Горшокъ надо завязать пергаментной бумагой.

Маринованная кукуруза.

Назначенная для маринованія кукуруза

должна быть сорвана совсѣмъ молодой, когда шишки только что въ мизинецъ длиной и толщиной. Очистивъ шишки отъ верхнихъ листьевъ и волоконъ, ихъ отвариваютъ до половины мягкости въ соленой водѣ, даютъ обтечь и, остудивъ, укладываютъ въ банки и заливаютъ самымъ лучшимъ уксусомъ, давъ ему разъ вскипѣть и остудивъ его. По прошествіи 8 дней, уксусъ сливаютъ, снова кипятятъ съ небольшой прибавкой соли и, процѣдивъ сквозь фильтровальный мѣшокъ, выливаютъ обратно на кукурузу. Когда вполнѣ остынетъ, банки завязываютъ пергаментной бумагой.

Кислые огурцы.

Выбираютъ огурцы средней величины около длины ладони, отбрасываютъ всѣ искривленные или такіе, которые сверху толстые, а книзу тонкіе, чисто моютъ и трутъ ихъ щеткой, обсушиваютъ и укладываютъ рядами въ боченокъ, который, при помощи щетки, долженъ быть весь протертъ спиртомъ. Нарѣзавъ укропъ кусками въ палецъ длиной, насыпаютъ на дно боченка слой въ 4 дюйма

вышиной и наполняютъ боченокъ до-верху поперемѣнно рядомъ огурцовъ и рядомъ укропа. Въ 24 бут. холодной, твердой колодезной воды разводятъ $2^1/_4$ ф. соли и вливаютъ черезъ втулку въ боченокъ, часто встряхивая его, чтобы дать водѣ равномѣрно разлиться повсюду. Затѣмъ накрываютъ втулку кускомъ кисеи, и кладутъ боченокъ въ тѣнистое мѣсто. Когда начнется броженіе, тогда снова подливаютъ соленой воды, а черезъ 4—5 дней затыкаютъ боченокъ. Почти по прошествіи 4 недѣль можно открыть боченокъ и употреблять огурцы; до этого времени необходимо изрѣдка перевертывать боченокъ.

Маринованные шампиньоны.

Обрѣзавъ ножемъ песчаныя части у шампиньоновъ, кладутъ ихъ понемногу на блюдо съ соленой водой и трутъ щеткой до тѣхъ поръ, пока грибы не будутъ бѣлыми, потомъ ихъ кладутъ еще разъ въ соленую воду и, наконецъ, въ котелъ съ кипящей водой; на 2 бут. воды берутъ 1 лотъ столовой соли. Когда вода снова начнетъ кипѣть, въ ней оставляютъ шампиньоны еще 5 мин. Нужно

время отъ времени снимать пѣну. Шампиньоны кладутъ на волосяное сито, даютъ стечь водѣ, а затѣмъ укладываютъ въ стеклянныя банки. Кипятятъ 2 бут. уксусу съ 1/2 лож. сахару и 1/2 лож. соли; остудивъ, заливаютъ шампиньоны. Для вкуса можно положить маленькій кусочекъ паприки. Банки надо закупорить плотно приходящимися пробками и залить сюргучомъ или смолой.

Маринованные томаты.

Берутъ не слишкомъ зрѣлые томаты, вытираютъ ихъ и прокалываютъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, затѣмъ кладутъ въ каменную чашку и пересыпаютъ солью, для чего берутъ 1 1/2 лота соли на 24 томата. Чашку накрываютъ и оставляютъ въ покоѣ 12 часовъ. Затѣмъ кипятятъ 2 бут. уксусу съ 30 зернами перца, 12 гвоздиками, 1 столовой лож. горчичныхъ сѣмянъ, 1 лож. сахару, 1/2 лота соли и сокомъ одного очень спѣлаго томата, протертаго сквозь волосяное сито. Готовый уксусъ процѣживаютъ сквозь фильтровальный мѣшокъ и, остудивъ, выливаютъ на томаты, которые потомъ завязываютъ пергаментной бумагой.

Томаты должны быть совершенно покрыты уксусомъ. Спустя нѣсколько недѣль, уксусъ надо снова вскипятить и, остуженный, вылить обратно на томаты.

Маринованные боровики.

Для маринованія одинаково годны боровики какъ съ темными, такъ и со свѣтлыми шляпками, только они должны быть совсѣмъ маленькими. Назначенные для консервовъ грибы не должны быть ссыпаны кучей въ корзину, такъ какъ они слишкомъ легко нагрѣваются и оттого портятся. Если шляпки раскрылись, то онѣ не годятся для консервовъ. Обрѣзавъ песчаную часть корня, промываютъ боровики въ нѣсколькихъ водахъ; кипятятъ 1½ бут. слабаго уксуса, прибавивъ немного соли и, положивъ въ него боровики, даютъ имъ покипѣть 12 мин. Затѣмъ грибы кладутъ на сито, а уксусъ, сдѣлавшійся слизистымъ, выливаютъ вонъ. Кипятятъ 1½ бут. крѣпкаго уксуса съ 8 зернами простого, 8 зернами англійскаго перца, 2 лавровыми листками и солью и горячимъ заливаютъ уложенные въ банки грибы. Когда совершенно осты-

нутъ, завязываютъ банки пузыремъ или пергаментной бумагой.

Mixed pickles.

Для нихъ берутъ различные молодые овощи какъ-то: цвѣтную капусту, молодые бобы, молодую кукурузу, которая едва достигла длины и толщины мизинца, молодую каротель, перловый лукъ, мелкія шарлотки, маленькіе огурчики и зеленыя сѣмена настурцій; все это моютъ и чистятъ, какъ можно лучше. Цвѣтную капусту дѣлятъ на маленькіе кочешки, остальные же овощи оставляютъ цѣльными; перловый лукъ чистятъ послѣ того, какъ онъ немного полежалъ въ холодномъ разсолѣ. Всѣ овощи, за исключеніемъ маленькихъ огурчиковъ и настурцій, кипятятъ только нѣсколько минутъ въ сильно посоленой водѣ, послѣ чего ихъ выкладываютъ на сито, чтобы хорошенько обтекли и обсохли. Затѣмъ ихъ перемѣшиваютъ съ просто вымытыми, пересыпанными солью и такъ 12 час. пролежавшими и обсушенными огурчиками и сѣменами настурцій. Все это укладываютъ въ широкогорлыя банки, пересыпаютъ свѣжими

лавровыми листьями и зернами перца до самаго верха, наливають хорошаго вскипяченнаго съ небольшимъ количествомъ соли, виннаго уксуса и оставляютъ стоять накрытыми до слѣдующаго дня. Затѣмъ уксусъ сливаютъ, снова кипятятъ, выливаютъ горячимъ на пикули и даютъ остыть. Наверхъ кладутъ самый маленькій кусочекъ каенскаго перца и завязываютъ банки пергаментной бумагой или пузыремъ.

Добавленіе.

VI. Наливки.

Эти спиртные напитки, содержащіе, вмѣстѣ съ ароматическими или пряными частицами, еще бо́льшую или меньшую часть растворен-наго сахара, приготовляются или перегонкой, или вытяжкой, или же просто смѣшеніемъ эфирныхъ маслъ. Хотя получаемая перегон-кой наливка гораздо лучше получаемой двумя другими способами, но приготовленіе ея го-раздо хлопотливѣе и требуетъ различныхъ приборовъ, что дѣлаетъ этотъ способъ приго-товленія затруднительнымъ въ хозяйствѣ, да кромѣ того нужно имѣть разностороннія зна-нія, большой навыкъ и ловкость, такъ что приготовленіе дистиллировкой лучше пред-оставить крупнымъ заводчикамъ. Если хотятъ

приготовить для собственнаго потребленія хорошую, вкусную наливку, которая еще значительно выиграетъ отъ лежанія, то мы предлагаемъ простой и легкій способъ приготовленія экстрактовъ, настаивая на хорошей очищенной водкѣ пряности, плоды, корешки и т. п. довольно долгое время; затѣмъ, прибавивъ нужное количество сахарнаго сиропа, профильтровать и разлить по бутылкамъ.

Апельсинная наливка.

Въ 4 бутылки самой лучшей водки кладутъ тонко срѣзанную верхнюю кожицу съ 6 апельсиновъ. На $1^1/_2$ ф. сахару выжимаютъ сокъ изъ 6 апельсиновъ и, когда сахаръ распустится, кладутъ его въ водку и затѣмъ все вмѣстѣ выливаютъ въ одну бутыль, которую нужно взбалтывать каждый день. Черезъ 6 недѣль жидкость фильтруютъ и разливаютъ по бутылкамъ. Для фильтрованія берутъ фильтровальный мѣшокъ. Передъ тѣмъ, какъ разлить въ бутылки, надо дать жидкости отстояться, чтобы она была совершенно свѣтлой; только тогда ее можно разлить въ бутылки.

Земляничная наливка.

Для нея надо брать не слишкомъ спѣлую землянику, но только чтобы была какъ можно душистѣе. Въ каменную или стеклянную посуду всыпаютъ 3 ф. вычищенной земляники, которую надо чисто вымыть, только сдѣлать это какъ можно быстрѣе. Ягоды пересыпаютъ 2 ф. мелкаго сахара и наливаютъ столько самаго лучшаго коньяку, чтобы ягоды были хорошо покрыты. Завязавъ, посуду ставятъ на 8 дней на солнце. Затѣмъ крайне осторожно процѣживаютъ жидкость сквозь фильтровальный мѣшокъ, даютъ слегка отстояться и разливаютъ въ бутылки. $1^1/_2$ бутылки воды кипятятъ съ $^3/_4$ ф. сахару и, остудивъ, выливаютъ на оставшіяся ягоды, которыя были обратно положены въ бутылку, и снова ставятъ на 8 дней на солнце; затѣмъ сливаютъ жидкость и разливаютъ точно такъ же въ бутылки. Такъ какъ ягоды слишкомъ сильно впитываютъ въ себя коньякъ, то и второй настой будетъ такъ же вкусенъ, какъ и первый. Оставшіяся ягоды можно употребить на соусъ и т. п.

Малиновая наливка.

Всыпаютъ 8 ф. тщательно перебранной малины въ большую бутыль, наливаютъ столько хорошаго спирта, чтобы ягоды были покрыты, и ставятъ на солнце. Черезъ 6 дней спиртъ сливаютъ и берутъ на 2 бутылки спирта 3 стакана воды и 1½ ф. сахару. Водѣ даютъ два раза вскипѣть вмѣстѣ съ сахаромъ, тщательно снимаютъ пѣну и постепенно вливаютъ спиртъ въ остывшій сиропъ, все время помѣшивая ложкой. Затѣмъ жидкость процѣживаютъ сквозь фильтровальный мѣшокъ и, давъ стоять сутки, разливаютъ въ бутылки и крѣпко закупориваютъ.

Вишневка.

Оборвавъ стебельки у очень спѣлой кислой вишни, всыпаютъ ее въ бутыль и наливаютъ столько хорошаго спирта, чтобы ягоды были покрыты. Завязавъ бутыль, оставляютъ 5 недѣль въ покоѣ. Затѣмъ надо спиртъ слить и смѣрить. Надо взять столько воды, сколько окажется спирта, налить ее на вишню и дать постоять ночь. Послѣ чего эту вишневую во-

ду кипятятъ, прибавивъ по вкусу сахара, и, остудивъ, выливаютъ въ спиртъ. Профильтровавъ наливку, надо осторожно, чтобы не попалъ отстой, слить въ бутылки.

Рябиновка.

Ягоды срываютъ послѣ перваго осенняго морозка, хорошо перебираютъ и, всыпавъ въ большую бутыль, заливаютъ хорошей очищенной водкой такъ, чтобы ягоды были покрыты. Хорошо закупоренную бутыль ставятъ на 2—3 мѣсяца на солнце или же въ довольно теплой комнатѣ, пока ягоды совершенно не обезцвѣтятся, затѣмъ процѣживаютъ водку сквозь мѣшокъ изъ фланели. На 2 бутылки рябиновой водки берутъ $1^1/_4$ ф. сахару, распущеннаго въ стаканѣ воды; этотъ сиропъ хорошо размѣшиваютъ съ водкой, еще разъ фильтруютъ, разливаютъ въ бутылки и даютъ полежать нѣсколько времени до употребленія.

Ванильный ликеръ.

Двѣ палочки (стручка) размельченной ванили кладутъ въ бутыль, наливаютъ 6 буты-

локъ хорошей водки, крѣпко закупориваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто на 14 дней, часто взбалтывая. Потомъ кипятятъ 2¹/₄ ф. сахару въ 1 стаканѣ воды и, остудивъ, выливаютъ въ водку. Черезъ нѣсколько дней ликеръ подцвѣчиваютъ небольшимъ количествомъ кошенилевой настойки, фильтруютъ и разливаютъ въ маленькія бутылки.

Орѣховый ликеръ.

20 незрѣлыхъ орѣховъ, которые надо сорвать, приблизительно, въ концѣ іюня, разрѣзаютъ пополамъ и кладутъ въ какую-нибудь посуду. Внутри орѣхи должны быть молочными. На орѣхи наливаютъ 3 бутылки 95° спирта, кладутъ 1 лотъ корицы и 20 гвоздикъ, и ставятъ на 3—4 недѣли на солнце и взбалтываютъ. Затѣмъ жидкость фильтруютъ. Кипятятъ 1 ф. сахару съ 1¹/₂ бутылками воды до тѣхъ поръ, пока сиропъ не будетъ свѣтлымъ и, остудивъ, выливаютъ въ спиртъ, который снова фильтруютъ. Ликеръ осторожно разливаютъ въ бутылки, чтобы не попалъ густой осадокъ, и закупориваютъ пробками.

Сборная наливка.

Въ большую бутыль всыпаютъ въ равномъ количествѣ вишню, смородину, землянику и малину. Затѣмъ наливаютъ столько 95° спирту, чтобы ягоды были покрыты, и ставятъ бутыль на окно, выходящее на солнечную сторону, гдѣ и оставляютъ на 6 недѣль. По прошествіи этого времени, спиртъ процѣживаютъ сквозь фильтровальный мѣшокъ и берутъ на каждыя 2 бутылки спирта 1½ ф. сахару, который кипятятъ въ 2½ стаканахъ воды, пока жидкость не будетъ прозрачной; остуженный сиропъ выливаютъ въ спиртъ, снова фильтруютъ его и разливаютъ въ бутылки.

Шартрезъ.

Къ 2 бут. вишневой воды (продуктъ, приготовляемый изъ очень хорошей водки и вишенъ, можно получить на заводѣ) прибавляютъ 2 капли розовой эссенціи, 16 капель полынной эссенціи, 2 капли эссенціи корицы, 2 ф. сахару, который надо освѣтлить въ 2 бут. воды и уже охлажденнымъ влить

сюда. Профильтровавъ, жидкость разливаютъ въ бутылки, заливаютъ сюргучомъ или смолой для заливки и хранятъ. По прошествіи 8 недѣль можно употреблять.

Кюрассо.

Вымывъ 4 лота тонко срѣзанной померанцевой корки, настаиваютъ въ 2 бут. французской водки; бутылки должны быть хорошо закупорены и поставлены на 2—3 недѣли на солнце или въ теплое мѣсто; ихъ надо часто взбалтывать. По прошествіи этого времени варятъ густой сиропъ изъ $1^1/_4$ ф. сахару и 1 бут. воды. Профильтрованную водку смѣшиваютъ съ остывшимъ сиропомъ, подкрашиваютъ жженымъ сахаромъ, снова фильтруютъ, пока не станетъ совершенно прозрачной, и разливаютъ въ бутылки.

VII. Сушеные плоды и овощи.

Подъ сушкой подразумѣвается приведеніе плодовъ въ такое состояніе, въ которомъ, отъ вытягиванія изъ нихъ до извѣстной степени воды, они будутъ въ состояніи сохраняться въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ, не измѣняясь въ качествѣ, не плѣсневѣя или не портясь какъ-нибудь иначе. Нѣтъ цифровыхъ данныхъ для точнаго опредѣленія количества воды, вытягиваемой изъ сушимыхъ плодовъ. Собственный опытъ укажетъ, до какого градуса должна доходить сушка, чтобы получились долго держащіеся продукты, такъ какъ нельзя допускать испариться всей водѣ изъ сушащихся овощей и плодовъ, потому что тогда они потеряютъ мягкость, вкусъ, эластичность, а также и вѣсъ, и такимъ образомъ дадутъ слишкомъ малое количество, да къ тому еще негодныхъ сушеныхъ продуктовъ. Сушку плодовъ и овощей самое лучшее

4*

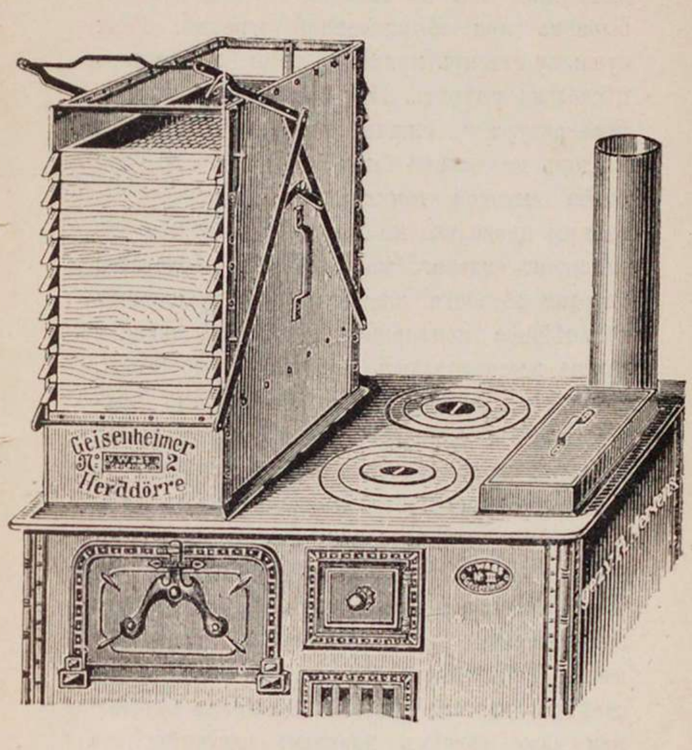
производить въ спеціальныхъ аппаратахъ, называемыхъ сушилками или огнесушилками; въ нихъ искусственно доводятъ жаръ до опредѣленной степени, благодаря чему вода испаряется насколько возможно быстро. Чѣмъ быстрѣе совершится такое испареніе воды изъ спѣлыхъ плодовъ, тѣмъ болѣе увеличивается крѣпость сахара и тѣмъ вкуснѣе и красивѣе будетъ высушенный продуктъ. Но нельзя доводить жаръ до слишкомъ высокой степени, то-есть такой, которая можетъ принести вредъ плодамъ. Въ настоящее время для сушки плодовъ и овощей существуетъ много переносныхъ сушилокъ, устроенныхъ сообразно различнымъ требованіямъ. Для практическаго употребленія главное условіе должно заключаться въ томъ, чтобы, при возможно меньшемъ количествѣ потребляемаго топлива, получалось много жара и чтобы изъ сушащихся плодовъ и овощей вода такъ испарялась, что продукты не получали бы непріятнаго горькаго вкуса и не имѣли бы плохого вида. Эти условія выполнимы только тогда, когда въ сушилкѣ свѣжій воздухъ можетъ постоянно смѣшиваться въ до-

статочномъ количествѣ съ выходящимъ изъ печи сухимъ жаромъ раньше, нежели онъ дойдетъ до плодовъ и овощей, и когда, наконецъ, можно удалить этотъ теплый воздухъ вмѣстѣ съ задержанными въ немъ водяными парами. Такъ какъ этихъ условій не существуетъ ни въ русской, ни въ духовой печкѣ, то при всемъ желаніи въ нихъ нельзя получить очень хорошихъ сушеныхъ плодовъ. Въ большинствѣ случаевъ, при сильномъ жарѣ плоды подгораютъ снаружи, а внутри остаются мокрыми и сырыми. При сушкѣ въ русской или духовой печкѣ влага вытягивается слишкомъ медленно, да къ тому же нужно гораздо больше времени для сушенія, нежели въ устроенныхъ по всѣмъ правиламъ, новѣйшихъ сушилкахъ для плодовъ и овощей. Изъ такихъ сушилокъ самая цѣлесообразная будетъ Гейзенгеймская сушилка для плиты. Это одна ихъ самыхъ маленькихъ сушилокъ, устроенная по американской системѣ съ вертикальными рядами поставленныхъ другъ на друга плетенокъ для сушенія. У этой сушилки нѣтъ собственной топки, ее ставятъ просто, какъ обыкновенную кастрюлю, на

плиту съ канфорками, чтобы тепло, идущее отъ плиты, проходило вертикально наверхъ сквозь наполненныя плодами и овощами плетенки.

Верхняя часть сушилки открыта, чтобы дать возможность свободно улетучиваться теплому воздуху вмѣстѣ съ вытянутой изъ плодовъ и овощей сыростью. Нѣтъ никакого основанія бояться, что подгорятъ сушимые продукты, потому что выходящая изъ горячей плиты лучистая теплота попадаетъ не только на сушимые предметы, но еще смѣшивается и соединяется съ нужнымъ количествомъ свѣжаго воздуха, который непрерывно втягивается черезъ придѣланный внизу аппарата щитокъ, черезъ что образуется постоянная тяга воздуха. Такую сушилку, какая показана на рисункѣ, можно получить у Ф. Ваасъ въ Гейзенгеймѣ.

Передъ тѣмъ какъ начать сушку овощей и плодовъ, сушилку ставятъ на плиту, большею частью не на самый огонь, а сбоку, оставляя свободными переднія конфорки для ихъ настоящаго назначенія. Совершенно достаточенъ и благопріятенъ жаръ



Гейзенгеймская сушилка.

для сушки всякихъ плодовъ и овощей, какой бываетъ при обыкновенной стряпнѣ. Если сушилку ставятъ прямо на огонь, то его надо нѣсколько умѣрить. При пробѣ термометромъ, температура на нижней плетенкѣ при сушкѣ плодовъ не должна быть болѣе 110° Ц. (при болѣе высокой температурѣ плоды будутъ сохнуть нисколько не скорѣе, потому что отъ слишкомъ сильнаго жара на нихъ образуется твердая оболочка, значительно затрудняющая дальнѣйшее испареніе воды). Для овощей лучше всего доводить температуру до 90° Ц. Впрочемъ, не необходимо такъ точно придерживаться данной температуры. Если въ сушилкѣ жаръ будетъ слишкомъ силенъ, то его можно уменьшить, приподнявъ и укрѣпивъ рычагомъ заслонку плетенокъ. Плиту нельзя накаливать до-красна, потому что тогда, понятно, все сгоритъ. Когда сушка заканчивается и на плетенкахъ лежитъ немного продуктовъ для досушиванія, тогда совѣтую листомъ газеты прикрыть частью или даже совсѣмъ верхнюю плетенку; это дѣлается для того, чтобы ограничить быстрое поднятіе и безполезное улетучиваніе тепла и

заставить его сильнѣе дѣйствовать на оставшіеся, почти готовые плоды и высушить ихъ въ короткое время.

Всѣ сѣмечковые и косточковые плоды должно укладывать на плетенки такъ, чтобы они никоимъ образомъ не лежали другъ на другѣ, потому что сушка будетъ тогда не равномѣрной.

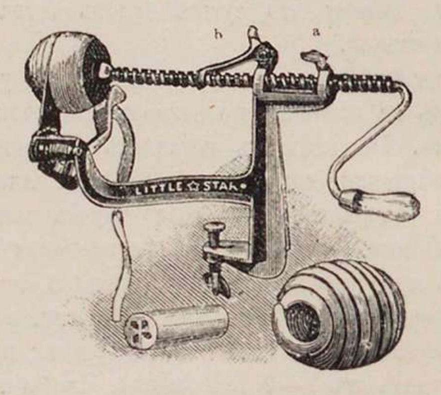
По той же причинѣ слѣдуетъ и овощи укладывать на плетенки по возможности тонкимъ слоемъ. Не слѣдуетъ вставлять въ сушилку всѣ плетенки, наполненныя плодами или овощами, за разъ; лучше всего черезъ каждыя 8—10 мин. вдвигать по 1—2 плетенки свѣжихъ продуктовъ, пока вся сушилка не будетъ заполнена. Нѣтъ необходимости, чтобы вся сушка продолжалась безпрерывно; вреда не будетъ отъ 1—2 перерывовъ. Чтобы предотвратить плетенки отъ прилипанія къ нимъ овощей, совѣтую встряхивать ихъ, какъ только испарится бо̀льшая часть воды изъ сушимыхъ продуктовъ.

Яблоки.

Для сушки берутъ крупные сорта яблокъ

и рѣжутъ ихъ кусочками или кольцеобразными ломтиками. Мелкіе сорта лучше всего сушить цѣликомъ.

Яблоки чистятъ рукой или машинкой. Весьма практична машинка для очищенія яблокъ отъ кожи и для удаленія сѣмечекъ; она



Машинка для чищенія, удаленія сѣмечекъ и разрѣзыванія яблокъ. «Little-Star.»

въ то же время служитъ и для разрѣзанія яблокъ. Машинка эта называется Little-Star (см. рисунокъ). Очистивъ кожу, выкалываютъ сердцевину, для чего надо проколоть яблоко въ длину буравчикомъ для сѣмечекъ. Если

имѣть такую машинку, какая показана на рисункѣ, то она выполнитъ эту работу. Чтобы получить ломтики яблокъ кольцеобразнаго вида, надо очищенные буравчикомъ отъ сѣмечекъ яблоки нарѣзать ломтиками въ 5—7 mm. толщиной, кухоннымъ ножемъ или машинкой. Просверленныя яблоки сушатъ цѣльными. Яблоки, назначенныя для сушки кусками, нарѣзаютъ въ длину на 4—8 частей и кухоннымъ ножемъ вырѣзаютъ сердцевину. Нарѣзанные куски укладываютъ другъ около дружки на плетенку такимъ образомъ, чтобы очищенная сторона приходилась книзу. Кольцеобразные ломтики весьма практично укладывать такимъ образомъ, чтобы они слегка лежали другъ на другѣ, такъ что они будутъ лежать не плотно, а имѣя пустое пространство подъ собой. Такая укладка способствуетъ сушкѣ, почти совсѣмъ уменьшаетъ давленіе проволочной плетенки на ломти и даетъ возможность положить большее количество плодовъ для высушиванія. Въ Гейзенгеймской сушилкѣ можно уложить на 9 плетенокъ—15 ф. ломтиковъ, нарѣзанныхъ кольцеобразно, 22 ф. просто разрѣзанныхъ и 40 ф. просверлен-

ныхъ яблокъ. Какъ только плетенка наполнена, ее тотчасъ же вставляютъ въ печь; если чиститъ и рѣжетъ одинъ человѣкъ, то плетенки будутъ вставляться въ сушилку черезъ 8—10 мин. одна послѣ другой. Приблизительно каждыя 15—20 мин. надо переставлять внизъ плетенку, которая въ это время находилась наверху, чтобы предохранить ее отъ слишкомъ сильнаго жара; и такая перемѣна въ положенiи плетенокъ должна происходить до тѣхъ поръ, пока плоды не будутъ готовы. Яблоки, нарѣзанныя кольцами, должны сушиться въ сушилкѣ около 3—4 часовъ; нарѣзанныя кусками—сушатся, смотря по величинѣ, 5—6 час., а цѣльныя яблоки 8—10 час. Когда при изломѣ и нажатiи въ серединѣ яблока изъ мяса не будетъ болѣе показываться сока, тогда они готовы. Нельзя допускать высушиваться яблоки до такой степени, чтобы они звенѣли при бросанiи; онѣ должны быть, когда ихъ вынутъ изъ сушилки, мягкими и гибкими.

Изъ 225 ф. свѣжихъ не чищенныхъ яблокъ получается 25 ф. сушеныхъ.

Груши.

Груши сушатъ цѣльными или рѣжутъ пополамъ или же на кусочки.

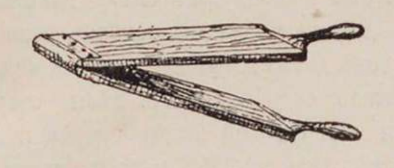
Груши чистятъ крайне аккуратно ножемъ или машинкой. Для сушенья нельзя употреблять побитыхъ грушъ. Такъ какъ слишкомъ трудно нарвать руками большое количество грушъ, а стряхнутые съ дерева плоды не годятся для сушки, то мы укажемъ здѣсь на автоматическій сниматель плодовъ (см. рис.).

Автоматическій сниматель плодовъ.

Послѣ того какъ очистили груши, разрѣзаютъ маленькіе плоды вдоль на 2, а большіе накрестъ на 4 части и вырѣзаютъ сѣмянную коробочку и цвѣточную чашечку. У разрѣзанныхъ на-двое грушъ точно также удаляютъ сѣмянную коробочку и обрѣзаютъ цвѣточную чашечку, стебли же оставляютъ. Разрѣзанныя груши укладываются очищенной стороной книзу, одна возлѣ другой,

такъ, чтобы онѣ никоимъ образомъ не касались другъ друга. Затѣмъ ихъ ставятъ на низъ сушилки, съ промежутками въ 8—10 м., смотря потому, какъ будетъ наполнена слѣдующая плетенка. Когда всѣ плетенки наполнены и задвинуты въ сушилку, тогда черезъ каждыя 20—30 мин. переставляютъ верхнюю плетенку внизъ, чтобы произвести обмѣнъ плетенокъ. Особенно вкусными выходятъ твердые сорта грушъ, если ихъ слегка поварить передъ сушкой. Моютъ срѣзанную съ грушъ кожу, наливаютъ на нее воды, кладутъ сахаръ (на 2 бут. воды берутъ $^1/_4$ ф. сахару) и даютъ покипѣть 5 минутъ; затѣмъ жидкость процѣживаютъ сквозь сито, чтобы кожа осталась въ немъ, а сладкую воду ставятъ снова на огонь и варятъ въ ней груши до половины мягкости (приблизительно 10 мин.). Затѣмъ груши вынимаютъ шумовкой, кладутъ на сито, чтобы обтекли, и тогда уже укладываютъ на плетенки. Прессованныя груши самыя вкусныя. Для прессованія употребляютъ прессъ для плодовъ (см. рис.). Почти высушенныя груши вынимаютъ изъ сушилки и прессуютъ плодовымъ прессомъ. Затѣмъ ихъ ставятъ снова въ печь,

чтобы медленно досохли въ умѣренномъ жару. Разрѣзанныя на куски груши высыхаютъ въ 5—7 часовъ, между тѣмъ какъ половинки сохнутъ до 9, а цѣльныя 10 час., а часто даже и дольше. Готовая груша, при разломѣ,



Прессъ для плодовъ.

не должна имѣть сырого, сочнаго мяса. 9 плетенокъ вмѣщаютъ, приблизительно, 25 ф. разрѣзанныхъ свѣжихъ плодовъ, 33 ф. половинокъ и 45 ф. цѣльныхъ. 225 ф. свѣжихъ грушъ даютъ, приблизительно, 28 ф. сушеныхъ.

Вишня.

Обрываютъ стебельки, и кладутъ ягоды въ одинъ рядъ на плетенку такимъ образомъ, чтобы отверстія, которыя образовались отъ выдернутыхъ стебельковъ, были повернуты книзу; плетенки ставятъ съ промежутками въ

8 — 10 минутъ на верхніе ряды сушилки. Температура очага не должна быть слишкомъ высокой, чтобы вишня не начала выпускать сокъ или не полопалась. Нужно перемѣщать плетенки каждыя 15—20 мин. такимъ образомъ, чтобы выдвинутыя снизу вдвигать наверхъ. Для высушиванія вишенъ нужно 5—9 час.; онѣ должны сушиться очень медленно, хотя можно скорѣе достичь цѣли, если очищенныя отъ стеблей ягоды сперва повялить на солнцѣ. Изъ 225 ф. свѣжей вишни получаютъ, приблизительно, 55 ф. сушеной.—На 9 плетенокъ можно насыпать, приблизительно, 35 ф.

Кислосладкая черная вишня даетъ самый лучшій сушеный продуктъ.

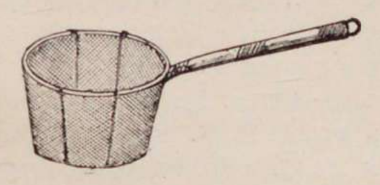
Слива.

Очистивъ отъ стеблей, положить на плетенки отверстіями (изъ которыхъ выдернуты стебли) къ верху, чтобы вытекло не слишкомъ много сока; лучше всего дать сливѣ, прежде сушки, полежать на воздухѣ, чтобы сдѣлалась мягкой. Чтобы произвести тягу воздуха, съ каждой плетенки берутъ впере-

межку 8—10 сливъ. Какъ только плетенка наложена, что при работѣ одного человѣка возьметъ около 10 мин., ее ставятъ въ сушилку. Когда всѣ плетенки вставлены въ сушилку, то надо, приблизительно, каждые полчаса или часъ перемѣщать находящіяся въ непосредственномъ жару нижнія плетенки наверхъ. Сливы сушатся очень долго, около 15 часовъ. На 9 плетенокъ можно уложить, приблизительно, 50 ф. сливъ. Изъ 225 ф. свѣжихъ сливъ получаютъ около 65 ф. сушеныхъ.

Горохъ.

Горохъ долженъ быть выросшимъ и не начавшимъ еще зрѣть. Вылущенный горохъ самое лучшее всыпать въ проволочную кор-



Проволочная корзинка.

зинку, какая показана на рис. Корзинку опускаютъ въ большую кастрюлю съ кипящей во-

дой, и даютъ гороху покипѣть 8 мин., считая съ того времени, когда вода снова начнетъ кипѣть. Вынувъ горохъ, его высыпаютъ на плетенки. Черезъ 2—3 часа горохъ готовъ. Жаръ при сушкѣ овощей не долженъ быть слишкомъ сильнымъ, самое большее онъ можетъ дойти до 90° Ц. Перемѣщенiе плетенокъ должно производиться не въ слишкомъ большiе промежутки.

Бобы.

Съ созрѣвшихъ, но очень нѣжныхъ бобовъ сдираютъ волокна, затѣмъ ихъ ломаютъ или рѣжутъ на маленькiе продолговатые тонкiе куски и варятъ такимъ же образомъ, какъ горохъ, 8 мин., только въ воду кладутъ кусочекъ соды, чтобы бобы остались зелеными. Послѣ того ихъ раскладываютъ на плетенки и сушатъ 3—4 часа. На 9 плетенокъ можно положить около 12 ф. мелко нарѣзанныхъ бобовъ и 20 ф. свѣжихъ толсто-стручныхъ бобовъ. — Изъ 225 ф. свѣжихъ бобовъ выйдетъ около 25 ф. сушеныхъ.

Восковые бобы приготовляютъ точно такъ

же, только при варкѣ не надо класть соды въ воду.

Цвѣтная капуста.

Для сушки годятся только очень плотные, бѣлые кочни. Капусту раздѣляютъ на маленькіе кочешки и кипятятъ 5 м. Затѣмъ укладываютъ на плетенки и сушатъ очень медленно около 5 часовъ. Жаръ долженъ быть слабымъ. Изъ 225 ф. свѣжей цвѣтной капусты получается только около 10 ф. сушеной. На 9 плетенкахъ можно сушить за разъ около 10 фун.

Капуста.

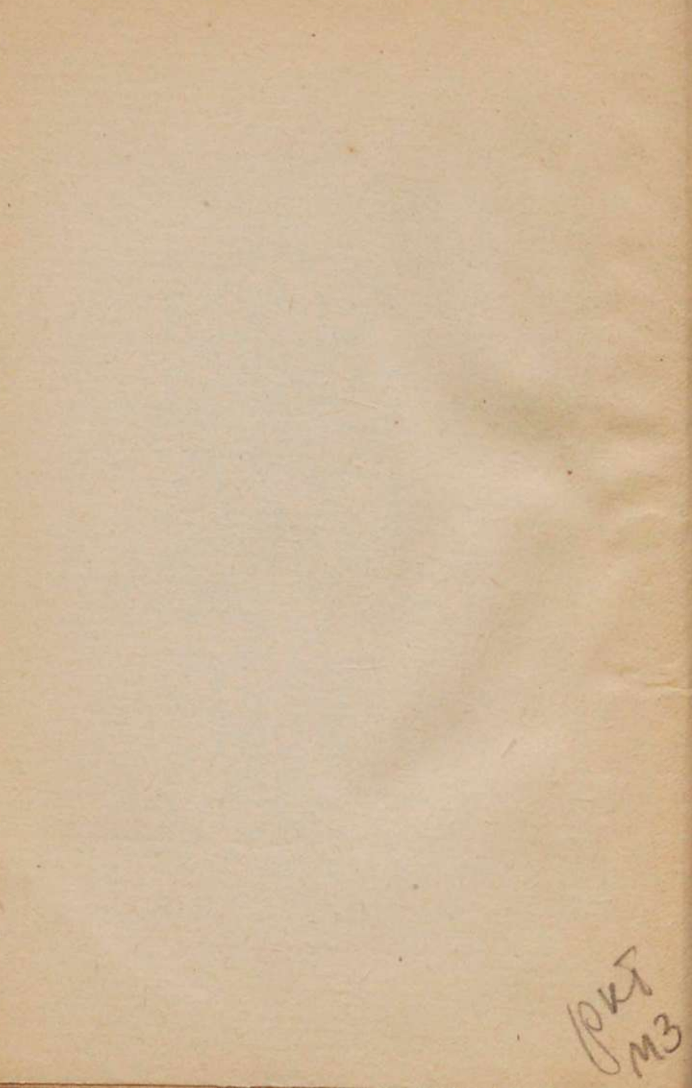
Чистятъ бѣлую, красную капусту или сафой и, по возможности, удаляютъ ребрышки листьевъ, затѣмъ шинкуютъ машинкой или рѣжутъ рукой; кипятятъ 8 мин., раскладываютъ ровнымъ слоемъ на плетенки и ставятъ въ сушилку. Черезъ 3 часа капуста будетъ готова. На 9 плетенокъ можно уложить около 10 ф. свѣжей капусты, мелко нарѣзанной. 225 ф. капусты въ кочняхъ дадутъ около 16 ф. сушеной.

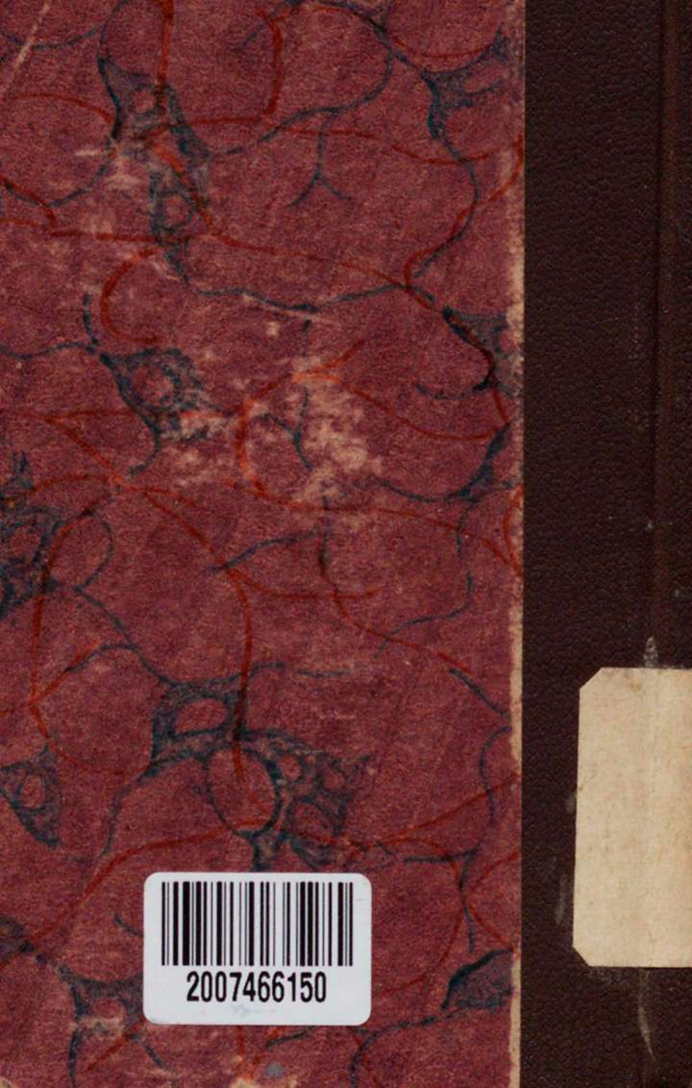
Каротель.

Чисто соскобливъ каротель, ее нарѣзаютъ продолговатыми четырехугольными кусочками и кипятятъ 6 м. Послѣ того ее раскладываютъ на плетенки и ставятъ въ сушилку. Черезъ 3—4 часа она высохнетъ. На 9 плетенокъ можно уложить около 16 ф. каротели, нарѣзанной кусочками. Изъ 225 ф. свѣжей каротели получаютъ около 18 ф. сушеной.

Суповые коренья или Julienne.

Чистятъ селлерей, порей, каротель, корневую петрушку и цвѣтную капусту. Селлерей и каротель нарѣзаютъ полосами, порей и петрушку тонкими кусками. Каждый овощъ надо прокипятить отдѣльно 6—8 мин., а также по отдѣльности разложить на плетенки. Жаръ для сушки можетъ достигать самое большее до 90° Ц. Черезъ $2^1/_2$—$3^1/_2$ часа они будутъ готовы. Тогда ихъ перемѣшиваютъ, раскладываютъ въ коробки и ставятъ въ сухое мѣсто.




2007466150